точно вовремя
15 минутные
кулинарные рецепты
в условиях острой нехватки времени

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Как стать волшебницей на кухне, когда времени совсем нет? Как приготовить вкусное, питательное, изысканное блюдо за 15 минут? Как удивить гостей, не проводя весь день у плиты с кастрюлями и сковородками?

Ответы на все вопросы вы найдете в этой книге. Здесь собраны рецепты несложных блюд, на приготовление которых не потребуется много времени, но которые оценит по достоинству даже привередливый гурман.

- Виктор Борисович Зайцев
  - Введение
  - Бутерброды
    - Холодные бутерброды
    - Горячие бутерброды
  - Закуски
    - Мясные закуски
    - Рыбные закуски
    - Закуски из морепродуктов
    - Закуски из грибов
    - Закуски из яиц
    - Закуски из творога и сыра
    - Вегетарианские закуски из фруктов и овощей
  - Салаты
    - Салаты из овощей и грибов
    - Мясные салаты
    - Салаты из рыбы и морепродуктов
  - Первые блюда
    - Овощные супы
    - Мясные супы
    - Супы из рыбы и морепродуктов
  - Вторые блюда
    - Овощные блюда
    - Блюда из мяса
    - Блюда из рыбы
  - Выпечка
    - Запеканки
    - Печенье
    - Пирожки
    - Торты
  - Десерты
    - Фруктовые десерты

- Кремы
- Муссы

Виктор Борисович Зайцев
Точно вовремя
15-минутные кулинарные рецепты в условиях острой нехватки времени

Введение

Традиционно женщина — хранительница очага, она наполняет жизнь мужчины смыслом, окружает любовью, заботой, дарит тепло и покой. Однако в современном ритме жизни ей все сложнее выполнять домашние обязанности, создавать уют. Придя домой, хочется отдохнуть, а не стоять весь вечер у плиты. В связи с этим в рационе многих семей все больше преобладают полуфабрикаты и фаст-фуд. Это не лучшим образом сказывается на здоровье.

Задумайтесь: что и как вы едите? Пища должна быть не только вкусной, но и полезной, а также питательной. В этой книге вы найдете множество разнообразных рецептов первых и вторых блюд, закусок и десертов, приготовление которых не потребует много времени и дорогостоящих продуктов. Загляните в холодильник — там несомненно найдется все, что нужно.

Порадовать родных и близких изысканным блюдом не так сложно, как кажется на первый взгляд. За 10–15 минут вы вполне сможете приготовить оригинальный обед или ужин. А что делать, если неожиданно пришли гости? Откройте книгу, и вы непременно найдете рецепт на свой вкус.

Приятного аппетита!

Бутерброды

Холодные бутерброды

Бутерброды «Пикантные»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 1 корень сельдерея средней величины, 20 г сливочного масла, 1 чайная ложка сметаны, 1 вареный яичный желток, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень сельдерея вымыть, очистить, отварить до готовности, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом, измельченным яичным желтком и сметаной.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Жгучие»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 30 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленых листьев молодой крапивы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья крапивы пропустить через мясорубку, растереть со сливочным маслом, солью и перцем.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Луковые»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 30 г сливочного масла, 1 луковица, 1 чайная ложка сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом и сметаной.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Зеленые»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло взбить с петрушкой и солью. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с укропом и огурцами

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла,1 огурец, 8—10 веточек зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и мелко нарубить. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху выложить нарезанный тонкими кружочками огурец таким образом, чтобы кружочки находили друг на друга. Бутерброды посолить, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды «Весенние»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 1 редис, 1/2 огурца, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 1/2 пучка петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис и огурец вымыть и мелко нарубить, чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень петрушки вымыть.

Смешать редис, огурец и чеснок, посолить, заправить растительным маслом, выложить смесь на ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с маслом из шампиньонов

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г маринованных шампиньонов, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Маринованные шампиньоны пропустить через мясорубку и смешать со сливочным маслом, добавить соль и перец.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к

столу.

Сырные бутерброды на завтрак

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

В размягченное масло добавить тертый сыр, соль и перец.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с красным маслом

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка свекольного сока, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свекольный сок посолить, поперчить, взбить со сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Оригинальные»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г консервированного зеленого горошка, 50 г сметаны, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления

Консервированный зеленый горошек обжарить в сливочном масле. Ломтики хлеба смазать сметаной, выложить сверху жареный зеленый горошек и подать к столу.

Бутерброды «Свежесть утра»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1/2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и пропустить через мясорубку.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом и солью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды «Нюанс»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 20 г тертого корня хрена, 1/2 пучка зелени петрушки, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком, посолить, смешать со сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Сельдь с сыром»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 30 г сливочного масла, 50 г филе сельди, 1 столовая ложка тертого сыра.

Способ приготовления

Филе сельди пропустить несколько раз через мясорубку, смешать с тертым сыром и сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды по-деревенски

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть. Яйцо очистить, мелко нарубить, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом и горчицей.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Чесночные бутерброды к борщу

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь и посолить. Сливочное масло смешать с чесноком и лимонным соком.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с маслом из сельди

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г филе сельди, 1/2 пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть и нарубить. Филе сельди несколько раз пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и зеленым луком.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды «Завтрак спортсмена»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 1/2 пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидор вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку, соединить со сливочным маслом, посолить и поперчить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды «Весенние» с селедочным маслом

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г селедочного масла, 1 огурец, 1 помидор, 1/2 пучка зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук вымыть и нарубить.

Ломтики хлеба смазать селедочным маслом, положить сверху кружочки огурца и помидора, посолить, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды «Редисовый коктейль»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 чайные ложки майонеза, 1/2 пучка редиса, 1/2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Редис вымыть, мелко нарезать и посолить. Зелень петрушки вымыть. Редис смешать с тертым сыром и майонезом.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху выложить смесь редиса, сыра и майонеза, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с брынзой по-итальянски

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г брынзы, 50 г сливочного масла, 4 веточки петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Брынзу пропустить несколько раз через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить перец. Веточки петрушки вымыть.

Ломтики хлеба смазать паштетом из брынзы, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды со сметаной

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сметаны, 1 столовая ложка горчицы, 1 яичный желток, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сметаной.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды по-украински

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г сала, 1 луковица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сало нарезать ломтиками. Лук очистить и мелко нарубить. Сало и лук выложить в сковороду, посолить и обжарить до золотистого цвета.

Готовые шкварки и лук остудить и выложить на ломтики хлеба.

Бутерброды «Сюрприз в курятнике»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г отварного мяса курицы, 2 маринованных огурца, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтиками, огурцы — дольками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить ломтики мяса, а на них — дольки маринованных огурцов.

Бутерброды выложить на тарелку и подать к столу.

Бутерброды «Фантазия»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г брынзы, 100 г копченой колбасы, 2 соленых огурца, 1 столовая ложка майонеза, 1 чайная ложка горчицы.

Способ приготовления

Брынзу натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Колбасу мелко нарезать. Соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками.

Колбасу перемешать с брынзой, майонезом и горчицей. Выложить смесь на ломтики хлеба и украсить каждый ломтиками огурца.

Бутерброды «Экзотика»

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, 150 г консервированного мяса

крабов, 50 г сливочного масла, 2 маринованных огурца, 1/2 пучка зелени петрушки, 2 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Огурцы нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Крабовое мясо мелко нарезать и смешать с майонезом.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить крабовую массу, украсить кружочками огурцов и веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с красной икрой и семгой

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г семги, 20 г красной икры, 1/2 лимона, 1 огурец, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Семгу нарезать тонкими ломтиками. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Огурец вымыть, очистить, также нарезать кружочками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики рыбы. Каждый бутерброд украсить кружочком лимона, огурца и красной икрой.

Бутерброды с пикантным творожным паштетом

Ингредиенты

10 ломтиков пшеничного хлеба, 250 г творога, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки рубленого зеленого лука, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 1 столовая ложка мелко нарубленной кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог смешать со сметаной, зеленым луком, зеленью петрушки и кинзы, посолить и дважды пропустить через мясорубку.

Выложить паштет на ломтики хлеба и подать бутерброды к столу.

Бутерброды с паштетом из говядины

Ингредиенты

10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г отварной говядины, 3 сваренных вкрутую яйца, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка

зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить. Зеленый лук вымыть и мелко нарубить. Мясо и яйца пропустить через мясорубку, добавить зеленый лук, посолить и растереть смесь со сливочным маслом.

Выложить паштет на ломтики хлеба и подать бутерброды к столу.

Бутерброды «Радуга»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 3 крабовые палочки, 1 вареная морковь, 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки консервированной кукурузы, 3 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Крабовые палочки и морковь мелко нарезать, соединить их с майонезом.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить приготовленную массу, украсить консервированной кукурузой и подать к столу.

Горячие бутерброды

Хрустящие бутерброды «Синьор Помидор»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом. На бутерброды выложить кружочки помидора, посолить, поперчить и подать к столу.

Классические горячие бутерброды

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г тертого сыра, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в растительном масле, перевернуть, смазать обжаренную сторону кетчупом, посыпать тертым сыром.

Накрыть сковороду крышкой, убавить огонь до минимума и жарить бутерброды в течение 2–3 минут.

Бутерброды с маслом из зелени

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленого укропа, 1 столовая ложка рубленой петрушки, 3–4 веточки кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба подрумянить в тостере. В размягченное сливочное масло добавить укроп и петрушку. Посолить, перемешать.

Выложить смесь на ломтики хлеба, украсить несколькими листиками кинзы и подать к столу.

Бутерброды с кабачковой икрой

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г консервированных кабачков, 1/2 пучка зеленого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 вареная морковь, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью. Морковь очистить и нарезать тонкими кружочками.

Консервированные кабачки нарезать кубиками, лук вымыть, нарубить, добавить к кабачкам, заправить смесью растительного масла и чеснока.

Полученную смесь тщательно перемешать и выложить на ломтики хлеба, подрумяненного в духовке или тостере.

Готовые бутерброды украсить кружочками вареной моркови и подать к столу.

Бутерброды с баклажаном и зеленью

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 1 баклажан, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой петрушки, 1 столовая ложка рубленого укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле, выложить на подрумяненные в тостере ломтики хлеба, украсить рубленой зеленью и подать к столу.

Бутерброды «Диетические»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 1 морковь, 1 столовая ложка нежирного майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, натереть на крупной терке, посолить и заправить майонезом.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, выложить на каждый морковную массу, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Горячие бутерброды «Завтрак итальянца»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, выложить на них кружочки помидоров, посыпать тертым сыром и запекать в умеренно разогретой духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

Бутерброды по-польски

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 3–4 веточки петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками, яйцо очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленым яйцом.

Ломтики хлеба слегка подрумянить в духовке, смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху выложить кружочки огурца так, чтобы они находили друг на друга, посолить.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Чесночные греночки к пиву

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, посолить и смешать со сливочным маслом. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, смазать смесью сливочного масла и чеснока и подать к столу.

Бутерброды «Богатырские»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 столовая ложка

кетчупа, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.

Способ приготовления

Плавленый сыр натереть на крупной терке. Яйцо очистить, отделить белок от желтка. Белок и желток нарубить отдельно. Желток смешать с тертым сыром.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом, посыпать смесью тертого сыра и желтка, полить кетчупом, украсить рубленым белком и зеленым луком.

Острые бутерброды с помидорами

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 50 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружочки помидоров, чеснок, посыпать тертым сыром и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 3–5 минут.

Бутерброды по-голландски с яблоками и сыром

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 2 яблока, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить ломтики яблок, а на них — ломтики сыра.

Бутерброды выложить на противень и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут.

Гренки к пиву по-украински

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г копченого сала, 6 веточек петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба подрумянить в тостере. Копченое сало нарезать тонкими ломтиками, обжарить с обеих сторон и уложить на горячие гренки. Веточки петрушки вымыть.

Гренки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с колбасой под майонезом

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареной колбасы, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, 1/2 пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон в растительном масле. Репчатый лук очистить, мелко нарезать, колбасу нарезать соломкой.

Лук смешать с колбасой и майонезом, выложить эту смесь на ломтики хлеба, полить кетчупом, поставить в духовку на 2–3 минуты. Бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Редис в сметане»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 4 редиса, 1 столовая ложка сметаны, 4 веточки укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть и нарезать кружочками. Веточки укропа вымыть. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху выложить кружочки редиса таким образом, чтобы они находили друг на друга.

Бутерброды посолить, смазать сметаной, украсить веточками укропа и подать к столу.

Горячие бутерброды «Просто и вкусно»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г тертого сыра, 100 г вареной колбасы.

Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружочки

колбасы, посыпать тертым сыром.

Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут.

Бутерброды «Отличные»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г вареной колбасы, 50 г тертого сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, 3 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Колбасу мелко нарезать, смешать с тертым сыром, яйцом, зеленью укропа и майонезом.

Полученную смесь выложить на ломтики хлеба. Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут.

Бутерброды «Витаминные»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 луковица, 2 помидора, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 чайная ложка сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, нарезать кольцами и поперчить. Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками и посолить.

Ломтики хлеба обжарить на сковороде в растительном масле и смазать смесью сметаны и майонеза.

На подготовленный хлеб выложить кружочки помидоров и кольца репчатого лука таким образом, чтобы они находили друг на друга.

Горячие бутерброды с омлетом

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Хлеб обжарить с одной стороны в сливочном масле, перевернуть. Яйцо взбить с солью, залить этой смесью хлеб, накрыть сковороду крышкой и жарить в течение 3

минут на слабом огне.

Бутерброды выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды «Сюрприз»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сыра, 2 зубчика чеснока, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать.

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в разогретом сливочном масле, перевернуть, положить на каждый ломтик хлеба по ломтику сыра. Накрыть сковороду крышкой и жарить еще 2–3 минуты.

Выложить горячие бутерброды на тарелку, посыпать чесноком и подать к столу.

Бутерброды по-шведски с жареной колбасой

Ингредиенты

6 ломтиков батона, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г вареной колбасы, 2 помидора, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики батона обжарить с обеих сторон в сливочном масле. Колбасу нарезать ломтиками и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

На ломтики батона положить колбасу, кружочки помидоров, посолить и поперчить.

Выложить бутерброды на противень и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 3–5 минут.

Горячие бутерброды смазать горчицей, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды с паштетом из печени трески

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированной печени трески, 10–12 маслин, 1 луковица, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Лук очистить, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Из маслин удалить косточки и разрезать каждую пополам. Печень трески размять вилкой.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере и смазать паштетом из печени трески.

Бутерброды украсить кольцами лука, половинками маслин и подать к столу.

Бутерброды с паштетом из сардин

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 100 г сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки майонеза, 1 луковица, 1/2 пучка зелени укропа.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Лук очистить и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Ломтики хлеба подрумянить в тостере.

На ломтики хлеба выложить рыбную смесь, сверху положить ломтики сыра и кружочки вареного яйца, посыпать зеленью укропа и подать бутерброды к столу.

Бутерброды «Лакомка»

Ингредиенты

6 ломтиков батона, 100 г ветчины, 2 столовые ложки кетчупа, 1 зубчик чеснока, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Ветчину нарезать ломтиками и обжарить с обеих сторон в растительном масле. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать.

Ломтики батона смазать сливочным маслом, на каждый положить по ломтику обжаренной ветчины, посыпать чесноком, полить кетчупом и подать к столу.

Бутерброды «Ассорти»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированных сардин, 2 столовые ложки майонеза, 1 луковица, 1 огурец, 1 помидор, 1/2 пучка зелени укропа.

Способ приготовления

Помидор вымыть, удалить плодоножку и нарезать кружочками. Огурец вымыть, очистить и также нарезать кружочками.

Лук очистить и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Ломтики хлеба подрумянить в тостере. Зелень укропа вымыть и нарубить.

На ломтики хлеба выложить рыбную смесь, сверху положить кружочки огурца и помидора, посыпать зеленью укропа и подать бутерброды к столу.

Горячие бутерброды с брынзой

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г брынзы, 2 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Брынзу натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками.

Ломтики хлеба обжарить на сковороде в растительном масле.

На приготовленные гренки положить кружочки помидоров и тертую брынзу. Сверху положить небольшой кусочек сливочного масла.

Бутерброды выложить на противень и запечь в умеренно разогретой духовке до образования румяной корочки.

Бутерброды «Оранжевое утро»

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, 1/2 пучка зеленого лука, 1 морковь, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть и нашинковать. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Яйцо очистить и нарубить.

Зеленый лук и морковь посолить, смешать с томатной пастой, обжаривать в растительном масле 3–4 минуты, затем остудить и добавить рубленое яйцо.

Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, смазать сливочным маслом и выложить на каждый приготовленную смесь.

Гренки по-венгерски с чесноком

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 1 яйцо, 1 чайная ложка молока, 50 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Яйцо посолить, взбить с молоком.

Ломтики хлеба смочить в яичной смеси и обжарить в сливочном масле с обеих сторон до образования румяной корочки.

Гренки посыпать чесноком и подать к столу.

Бутерброды «Грибная радость»

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г маринованных грибов, 2 соленых огурца, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза.

Способ приготовления

Маринованные грибы и соленые огурцы мелко нарезать и смешать с майонезом.

Ломтики хлеба слегка подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом. На каждый ломтик выложить смесь соленых огурцов и грибов и подать к столу.

Бутерброды с паштетом из яиц и маслин

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 12 маслин, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, отделить белки от желтков, желтки растереть с солью и горчицей. Белки нарубить.

Из маслин удалить косточки, мякоть мелко нарубить и смешать с растертыми яичными желтками и размягченным сливочным маслом. Полученную смесь тщательно взбить.

Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, смазать толстым слоем полученной смеси и украсить сверху рубленым яичным белком.

Горячие бутерброды со шпротами и лимонным соком

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных шпрот, сок 1/2 лимона, 6 веточек петрушки.

Способ приготовления

Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, на них положить рыбу и обжаривать на сковороде 3–4 минуты.

Горячие бутерброды сбрызнуть соком лимона, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуски

Мясные закуски

Закуска из ветчины, сыра и орехов

Ингредиенты

200 г ветчины, 100 г сыра, 80 г грецких орехов, 100 г майонеза, 100 г консервированных ананасов, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Ветчину и сыр нарезать соломкой, добавить жареные дробленые орехи и майонез. Все ингредиенты перемешать и выложить на блюдо.

Украсить закуску ананасами, посыпать зеленью и подать к столу.

Жареные сосиски с творожным майонезом

Ингредиенты

4 сосиски, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки творога, 1 чайная ложка горчицы, 50 г сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Протереть творог через сито, добавить майонез, горчицу, перец и соль. Все ингредиенты тщательно перемешать. Обжарить сосиски в сливочном масле, выложить их на блюдо и полить соусом.

Фаршированные груши

Ингредиенты

6 жестких груш, 200 г брынзы, 200 г копченого окорока, 3 столовые ложки майонеза, 100 г молотых грецких орехов.

Способ приготовления

Пропустить через мясорубку копченое мясо и брынзу, добавить орехи и майонез.

Груши вымыть, разрезать вдоль пополам и вырезать сердцевину. Наполнить груши фаршем, выложить на блюдо и подать к столу.

Пицца по-студенчески

Ингредиенты

1 лаваш, 100 г сливочного масла, 300 г копченого мяса, 3 зубчика чеснока, 150 г шампиньонов, 150 г сыра, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 2 столовые ложки кетчупа, перец по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Мясо нарезать небольшими ломтиками. Снять с лаваша верхний тонкий слой. Намазать лаваш маслом, посыпать чесноком, выложить на него мясо и посыпать перцем, а сверху полить кетчупом.

Шампиньоны разрезать вдоль, сыр натереть на крупной терке и выложить все на лаваш.

Готовить пиццу в духовке 5–7 минут. Перед подачей к столу украсить зеленью петрушки.

Сосиски в медовом соусе по-польски

Ингредиенты

8 сосисок, 4 столовые ложки соевого соуса, 1 столовая ложка растительного масла, 3 столовые ложки меда, 1 столовая ложка горчицы, 1 зубчик чеснока, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Положить в кастрюлю мед, горчицу, добавить соевый соус, растительное масло, перец, соль, чеснок, влить 150 мл воды и варить на слабом огне 3–5 минут. Затем положить в кастрюлю сосиски и варить еще 10 минут.

Выложить сосиски на блюдо, полить соусом и подать к столу.

Закуска из сосисок и сыра

Ингредиенты

6 сосисок, 100 г сыра, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 огурца, 2 чайные ложки муки, соль по вкусу.

Способ приготовления Сыр натереть на мелкой терке. Яйца взбить с мукой, солью и сыром, смазать полученной массой сосиски. Огурцы вымыть и нарезать кружочками.

Сосиски выложить в смазанную сливочным маслом форму, запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5 минут, затем выложить на блюдо, оформить кружочками огурцов и подать к

столу.

Копченая колбаса с картофелем

Ингредиенты

200 г копченой колбасы, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать кружочками, посолить и обжарить на сковороде в растительном масле. Соленые огурцы разрезать вдоль на 4 части. Колбасу нарезать кружочками.

Колбасу и картофель выложить на блюдо, смазать майонезом, оформить солеными огурцами и подать к столу.

Жареная колбаса с сыром и лимоном

Ингредиенты

300 г вареной колбасы, 100 г сыра, 2 помидора, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1/2 лимона.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Колбасу и сыр нарезать ломтиками. Лимон вымыть и выжать сок.

Колбасу выложить в смазанную сливочным маслом сковороду, обжарить каждый ломтик с одной стороны, перевернуть, положить сверху на колбасу ломтики сыра, накрыть сковороду крышкой, убавить огонь до минимума и жарить в течение 3 минут.

Колбасу выложить на блюдо, сбрызнуть лимонным соком, положить на каждый ломтик кружочек помидора, смазать майонезом и подать к столу.

Лодочки из колбасы

Ингредиенты

300 г копченой колбасы, 100 г зеленого консервированного горошка, 100 г консервированной кукурузы, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Нарезать колбасу кружочками толщиной 1 см.

Налить в кастрюлю 200 мл воды, посолить, добавить сахар, муку, всыпать горошек и кукурузу, тушить в течение 5 минут. Снять кастрюлю с огня, добавить масло (20 г) и перемешать.

Колбасу жарить в оставшемся масле, пока не поднимутся края, затем выложить на блюдо, положить сверху кукурузу и горошек и подать к столу.

Закуска из ветчины

Ингредиенты

300 г ветчины, 1 яйцо, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка кетчупа.

Способ приготовления

Яйцо взбить. Ветчину нарезать тонкими ломтиками, обмакнуть каждый во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях и жарить в растительном масле до золотистого цвета.

Ветчину выложить на блюдо, полить кетчупом и подать к столу.

Мясная закуска с яблоками и овощами

Ингредиенты

5 яблок, 150 г отварной говядины, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 помидора, 1 пучок зелени петрушки, 4 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать их соломкой, а мясо — кубиками. Яйца очистить и нарубить. Соленые огурцы нарезать кружочками.

Картофель очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Яблоки смешать с мясом и яйцами, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом, оформить кружками огурцов, помидоров и картофеля, веточками петрушки и подать к столу.

Жареная колбаса с помидорами

Ингредиенты

200 г вареной колбасы, 3 чайные ложки горчицы, 2 помидора,

1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Нарезать колбасу кружочками толщиной 0,5 см, смазать горчицей и обжарить в масле. Помидоры вымыть, разрезать на 4 части, обжарить на сковороде.

Выложить колбасу на блюдо, на каждый кусочек положить четвертинку помидора, посыпать зеленью и подать к столу.

Закуска из мяса курицы и дыни

Ингредиенты

300 г отварного мяса курицы, 200 г винограда, 1 небольшая дыня, 200 г сыра, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Виноград вымыть и разрезать пополам. Сыр и мясо курицы нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть.

Для приготовления соуса растительное масло смешать с солью, перцем и лимонным соком.

Дыню вымыть, разрезать пополам, удалить семена. Срезать мякоть, нарезать ее кубиками и выложить на блюдо. Добавить мясо курицы, половинки ягод винограда и сыр, полить соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Рыбные закуски

Рыбный паштет с помидорами

Ингредиенты

300 г филе судака, 4 помидора, 2 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, 1/2 лимона, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и разрезать пополам. Лук очистить, вымыть и разрезать на 4 части. Зелень укропа вымыть и крупно нарезать. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Филе судака промыть, залить небольшим количеством воды, добавить соль и варить до готовности.

Отварную рыбу пропустить через мясорубку вместе с помидорами, луком и зеленью укропа, поперчить, перемешать с майонезом, выложить на блюдо, украсить ломтиками лимона и подать к столу.

Закуска из сельди с острым соусом

Ингредиенты

500 г филе соленой сельди, 2 луковицы. Для соуса: 2 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки столового уксуса.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Филе сельди промыть в холодной воде и мелко нарезать.

Для приготовления соуса смешать горчицу и уксус.

Филе сельди и лук выложить слоями на блюдо, залить соусом и подать к столу.

Сельдь с яблоками в сметанном соусе

Ингредиенты

200 г филе соленой сельди, 2–3 столовые ложки сметаны, 1 луковица, 2 яблока, 1/2 чайной ложки красного молотого перца.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.

Филе сельди нарезать небольшими кусочками и выложить в

селедочницу, сверху положить лук и тертые яблоки.

Сельдь полить сметаной, посыпать перцем и подать к столу.

Закуска «Селедочка по-купечески»

Ингредиенты

100 г филе соленой сельди, 150 г отварной свинины, 3 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 яблоко, 1 сваренное вкрутую яйцо.

Для соуса: 4 столовые ложки сметаны, 1/2 пучка зелени укропа, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Соленые огурцы нарезать кубиками. Яйцо очистить и нарубить. Мясо нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Для приготовления соуса сметану перемешать с зеленью укропа и перцем.

Филе сельди нарезать тонкими ломтиками, смешать с картофелем, свининой, огурцами, яблоком, яйцом, выложить на блюдо, полить соусом и подать к столу.

Икра из сельди

Ингредиенты

200 г филе соленой сельди, 4 столовые ложки манной крупы, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, красный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе сельди дважды пропустить через мясорубку.

В кастрюлю влить 300 мл воды, довести до кипения, тонкой струйкой всыпать манную крупу и, помешивая, варить до загустения.

Затем остудить, добавить селедочный паштет, перемешать, влить растительное масло, добавить томатную пасту, соль и перец, перемешать, выложить «икру» на блюдо и подать к столу.

Рулетики из сельди с лимоном

Ингредиенты

150 г филе соленой сельди, 5 сваренных вкрутую яиц, 2 столовые ложки майонеза, 1/2 лимона, 1 пучок листьев зеленого салата, 1 помидор.

Способ приготовления

Лимон вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Листья зеленого салата вымыть. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

Филе сельди нарезать полосками шириной 1–1,5 см и каждую полоску свернуть плотным валиком.

Яйца очистить, разрезать вдоль и выложить на плоское блюдо желтками вверх.

На каждую половинку яйца положить валик из сельди, майонез и ломтик лимона. Закуску оформить листьями салата, кружочками помидора и подать к столу.

Закуска из копченой сельди по-польски

Ингредиенты

400 г филе сельди холодного копчения, 5 сваренных вкрутую яиц, 4 столовые ложки растительного масла, 1 соленый огурец, 3 луковицы.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Соленый огурец нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Филе сельди нарезать небольшими кусочками и выложить на блюдо. Сверху положить лук, огурец, яйца, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из кильки с сельдереем

Ингредиенты

150 г соленой кильки, 1 корень сельдерея, 3 клубня картофеля, 2 огурца, 2 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 150 г сметаны.

Способ приготовления

Картофель и корень сельдерея вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Яйца очистить и натереть на мелкой терке.

Кильку выпотрошить, отрезать головы, вынуть кости, мелко нарезать, полученное филе смешать с луком, огурцами и яйцами, выложить на блюдо, украсить кружочками картофеля и сельдерея,

полить сметаной и подать к столу.

Закуска из копченого лосося

Ингредиенты

300 г филе копченого лосося, 100 г риса, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 соленых огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 4 сваренных вкрутую яйца, 1/2 лимона, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Огурцы нарезать соломкой. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить.

Филе рыбы нарезать кусочками, сбрызнуть лимонным соком, перемешать с рисом, яйцами, зеленым горошком и огурцами, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Паштет из шпрот

Ингредиенты

250 г консервированных шпрот, 1 клубень картофеля, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Шпроты размять вилкой, смешать с картофелем и луком, выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Паштет из печени трески с овощами

Ингредиенты

150 г консервированной печени трески, 2 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы мелко нарезать. Лук очистить, вымыть

и нарубить.

Печень трески размять вилкой, смешать с картофелем, морковью, огурцами и луком, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Закуски из морепродуктов

Жареные кальмары

Ингредиенты

300 г кальмаров, 1 большая луковица, 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки рубленой петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары промыть, отварить в подсоленной воде, очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Жарить все вместе на сливочном масле 3–5 минут.

Подавать в горячем виде, предварительно посыпав зеленью петрушки.

Закуска из отварных кальмаров

Ингредиенты

1 кг кальмаров, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 луковица, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками.

Куски кальмаров и кружочки яиц выложить слоями на блюдо, поперчить, украсить кольцами лука, полить майонезом и подать к столу.

Паштет из креветок «Морское чудо»

Ингредиенты

200 г вареного мяса креветок, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Зелень петрушки вымыть.

Мясо креветок пропустить через мясорубку, смешать с луком,

яйцами, сливочным маслом.

Паштет посолить, поперчить, выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Фаршированные кальмары «под снегом»

Ингредиенты

500 г кальмаров, 200 г шампиньонов, 200 г отварного мяса курицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка муки, 250 г сметаны, 3 столовые ложки рубленой петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ошпарить кальмары кипятком, очистить и варить в подсоленной воде в течение 5 минут.

Грибы и мясо курицы мелко нарезать, смешать и начинить полученным фаршем кальмары. Приготовить сметанный соус: обжарить муку в растительном масле, добавить сметану, посолить и тщательно размешать.

Залить кальмары соусом и поставить их в разогретую до 180 °С духовку на 10–15 минут. Перед подачей к столу украсить блюдо петрушкой.

Запеченные устрицы с сыром

Ингредиенты

20 устриц, 100 г тертого сыра, 50 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вымыть раковины и вскрыть их так, чтобы устрицы остались в глубокой створке, отделить их от раковин, посолить, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, выложить на сковороду и запекать в духовке в течение 10 минут.

Вымыть петрушку, мелко нарезать и украсить ею готовое блюдо.

Морские шарики

Ингредиенты

200 г консервированного крабового мяса, 100 г молотых сухарей, 1 яичный желток, 1/2 лимона, 1 яйцо, 4 столовые ложки растительного масла, 8 листьев салата, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Выжать сок из половины лимона. Пропустить крабовое мясо через мясорубку, смешать с молотыми сухарями, яичным желтком, лимонным соком, перцем и солью.

Полученную массу разделить на 8 частей и сформовать из каждой шарик. Взбить яйцо, обмакнуть в него шарики и обжарить их в масле на сковороде до образования золотистой корочки.

Подавать на листьях салата в горячем виде.

Корзиночки с сюрпризом

Ингредиенты

8 мидий, 4 лимона, 1 луковица, 2 столовые ложки рубленого зеленого лука, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка белого сухого вина, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лимоны вымыть, срезать верхушки и удалить мякоть.

Мидии очистить и опустить их в кипящую воду на 5—10 минут, чтобы раскрылись раковины. Вынуть мясо мидий, мелко нарезать, обжарить в 1 столовой ложке сливочного масла, сбрызнуть вином.

Спассеровать нашинкованный лук в оставшемся масле, смешать с мидиями, добавить соль, перец и разложить полученную массу по корзиночкам.

Блюдо оформить мелко нарезанной мякотью лимона, зеленым луком и подать к столу.

Закуски из грибов

Закуска «Завтрак грибника»

Ингредиенты

300 г отварных грибов, 100 г сыра, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и мелко нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Грибы выложить в сковороду и обжарить в сливочном масле до образования корочки золотистого цвета.

Выложить готовые грибы горкой на блюдо, полить сметаной, посыпать тертым сыром и зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из маринованных маслят

Ингредиенты

500 г маринованных маслят, 300 г филе отварной рыбы, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 100 г сметаны, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Маринованные грибы крупно нарезать. Картофель очистить и нарезать соломкой. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Майонез взбить со сметаной. Филе рыбы измельчить.

Грибы смешать с рыбой, картофелем и зеленым горошком, посолить, выложить горкой на блюдо, полить смесью майонеза и сметаны, оформить кружочками яйца и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из шампиньонов «Дамские шляпки»

Ингредиенты

400 г отварных шампиньонов, 6 сваренных вкрутую яиц, 2 пучка зеленого лука, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Отделить шляпки от ножек.

Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и измельчить. Зелень петрушки вымыть.

Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с яйцами, зеленым луком и майонезом, посолить, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска «Хитрый гриб»

Ингредиенты

200 г маринованных грибов, 3 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Маринованные грибы нарезать ломтиками, выложить на блюдо, сверху положить лук, поперчить, полить растительным маслом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска «Сладко-острый каприз»

Ингредиенты

200 г маринованных маслят, 1 редька, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке и посыпать сахаром. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом и посолить.

Маринованные грибы нарезать ломтиками, смешать с редькой, выложить на блюдо, полить растительным маслом, украсить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из маринованных грибов с плавленым сыром

Ингредиенты

300 г маринованных грибов, 100 г мягкого плавленого сыра, 3 столовые ложки майонеза, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка рубленой зелени кинзы.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Грибы нарезать. Смешать сыр и майонез, добавить чеснок и грибы.

Выложить на блюдо, украсить рубленой зеленью и подать к столу.

Помидоры, фаршированные грибами

Ингредиенты

4 больших помидора, 100 г маринованных грибов, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки нарубленной зелени укропа, 1 столовая ложка нарубленного зеленого лука, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть и удалить чайной ложкой мякоть. В полученное углубление насыпать перец и соль.

Грибы мелко нарезать, добавить зелень, заправить сметаной. Нафаршировать помидоры полученной смесью и накрыть срезанными верхушками.

Закуска из консервированных грибов и ананасов

Ингредиенты

300 г консервированных грибов, 300 г консервированных ананасов, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 100 г сыра, 4 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить с грибами в растительном масле.

Сыр натереть на крупной терке. Ананасы нарезать кубиками. Грибы смешать с ананасами, сыром, заправить майонезом, выложить на блюдо и подать к столу

Закуска из грибов и винограда

Ингредиенты

200 г винограда без косточек, 100 г сыра, 100 г отварных шампиньонов, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 5 столовых ложек растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Ягоды винограда вымыть и разрезать пополам. Сыр натереть на крупной терке. Грибы нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть.

Виноград выложить на блюдо, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, орехами и луком, сверху положить ломтики грибов, полить смесью растительного масла и уксуса, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Фруктово-грибной деликатес

Ингредиенты

300 г вареных шампиньонов, 1 зеленое яблоко, 1 апельсин, 10 ягод винограда без косточек, 1 лимон, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Грибы жарить в растительном масле 5 минут.

Яблоко и апельсин вымыть, очистить, нарезать небольшими кубиками. Лимон вымыть, разрезать пополам и выжать сок.

Грибы смешать с нарезанными фруктами, полить лимонным соком, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из груздей с острым соусом

Ингредиенты

300 г соленых груздей, 1 луковица, 2 чайные ложки горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Для приготовления соуса растительное масло смешать с перцем и горчицей.

Соленые грибы промыть в холодной воде, нарезать ломтиками, выложить на блюдо, сверху положить кольца лука, полить соусом и подать к столу.

Острая закуска из шампиньонов

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 100 г яблочного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 3 зубчика чеснока, 20 горошин черного перца, 3 чайные ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть, положить на сковороду, посолить, добавить сахар, перец, заправить растительным маслом и уксусом. Жарить грибы на умеренном огне 10–12 минут.

Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке и добавить в готовое блюдо. Закуску подавать охлажденной.

Закуски из яиц

Закуска из яиц по-русски

Ингредиенты

10 сваренных вкрутую яиц, 200 г майонеза, 2 соленых огурца, 1 вареный корень сельдерея, 1 вареная морковь, 100 г зеленого горошка, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарезать дольками, посолить и выложить на блюдо. Соленые огурцы нарезать кубиками. Корень сельдерея и морковь очистить, нарезать соломкой. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Соленые огурцы смешать с корнем сельдерея, морковью, горошком и зеленым луком, заправить майонезом. Выложить смесь на дольки яиц и подать к столу.

Закуска из яиц под острым соусом

Ингредиенты

12 сваренных вкрутую яиц, 150 г сметаны, 4 столовые ложки тертого хрена, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и выложить в глубокое блюдо. Тертый хрен смешать со сметаной, сахаром и солью. Полить приготовленным соусом яйца и подать к столу.

Закуска «Весеннее утро»

Ингредиенты

6 сваренных вкрутую яиц, 300 г листьев зеленого салата, 4 столовые ложки майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Листья салата вымыть, крупно нарезать, смешать с яйцами, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Яйца под соусом «Версаль»

Ингредиенты

4 сваренных вкрутую яйца, 8 столовых ложек сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, отделить белки от желтков. Белки мелко нарубить. Зелень укропа вымыть.

Для приготовления соуса желтки растереть с солью и горчицей, добавить сметану.

Рубленые белки выложить на блюдо, полить соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска «Съедобный мухомор»

Ингредиенты

6 сваренных вкрутую яиц, 3 помидора, 50 г майонеза, 1 пучок зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и разрезать пополам. Яйца очистить. Зеленый салат вымыть и выложить на блюдо.

Яйца выложить на листья салата острым концом вверх, накрыть каждое половинкой помидора, посолить, украсить капельками майонеза и подать к столу.

Закуска «Яйцо или курица?»

Ингредиенты

10 сваренных вкрутую яиц, 150 г отварного мяса курицы, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки и измельчить их.

Мясо курицы пропустить через мясорубку, смешать с репчатым луком, желтками, майонезом, посолить и поперчить. Наполнить приготовленным фаршем половинки яиц, выложить на блюдо, украсить зеленым луком и подать к столу.

Закуска «Яблочный сюрприз»

Ингредиенты

10 сваренных вкрутую яиц, 3–4 яблока, 100 г майонеза, 1 столовая ложка горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Для приготовления соуса майонез смешать с горчицей.

Яйца очистить, нарезать дольками, посолить, выложить на блюдо, сверху положить яблоки, полить соусом и подать к столу.

Яйца по-деревенски

Ингредиенты

10 сваренных вкрутую яиц, 3 яблока, 100 г сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Зелень петрушки вымыть.

Яйца очистить, разрезать вдоль, вынуть желтки и измельчить их.

Яблоки смешать с желтками, посолить, поперчить, заправить сметаной, наполнить этой смесью половинки яиц, выложить их на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из яиц «Корзинка грибника»

Ингредиенты

8 сваренных вкрутую яиц, 1 луковица, 100 г отварных грибов, 50 г сливочного масла, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Грибы мелко нарезать и посолить.

Вареные яйца разрезать вдоль, вынуть желтки, смешать их с грибами, луком, 50 г майонеза и размягченным сливочным маслом и нафаршировать этой смесью яичные белки.

Фаршированные половинки яиц выложить на блюдо, полить оставшимся майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска «Зеленая лужайка»

Ингредиенты

6 сваренных вкрутую яиц, 200 г зеленого лука, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать.

Яйца смешать с луком, посолить, выложить на блюдо, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска «Царский завтрак»

Ингредиенты

6 сваренных вкрутую яиц, 200 г филе соленой семги, 2 столовые ложки горчицы, 100 г сливочного масла, 1 вареная морковь, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Филе семги мелко нарезать. Зелень укропа вымыть. Морковь очистить и нарезать кружочками.

Яйца очистить, разрезать пополам в виде чашечек, удалить желток и растереть его с филе семги, горчицей и сливочным маслом.

Полученной массой наполнить чашечки из яичного белка, украсить веточками укропа, кружочками моркови и подать к столу.

Жареные перепелиные яйца

Ингредиенты

5 перепелиных яиц, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 6 маслин, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Луковицу очистить, вымыть, мелко нарезать.

Яйца разбить по одному на разогретую, смазанную растительным маслом сковороду, посыпать луком, перцем и солью. Жарить 5–7 минут.

Маслины разрезать пополам, удалить косточки и украсить ими готовое блюдо.

Печеные яйца

Ингредиенты

2 яйца, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Завернуть яйца в фольгу и выпекать в духовке в течение 10 минут. Готовые яйца очистить, полить майонезом, посолить, посыпать зеленью и подать к столу.

Закуска «Яйца с сюрпризом»

Ингредиенты

8 сваренных вкрутую яиц, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, 50 г сливочного масла, 100 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и измельчить. Сливочное масло растопить.

Яйца очистить, срезать у каждого острый конец, осторожно вынуть чайной ложкой желток.

Желтки смешать с зеленым горошком, зеленью петрушки, посолить, поперчить, добавить майонез. Нафаршировать этой смесью яйца, накрыть их срезанными крышечками, выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и подать к столу.

Закуски из творога и сыра

Паштет «Пикантный творог»

Ингредиенты

200 г творога, 2 стакана молока, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 чайной ложки тмина, 2 чайные ложки сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Добавить в творог соль, перец, тмин, горчицу, влить молоко и перемешать до однородного состояния.

Паштет выложить в смазанную сливочным маслом форму, охладить и подать к столу.

Паштет из творога с пивом

Ингредиенты

500 г творога, 70 мл пива, 1 луковица, 70 г размягченного сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Луковицу очистить, вымыть и мелко нарезать. Соединить творог и сливочное масло, влить пиво и размешать. В полученную массу добавить лук, перец и соль.

Паштет подать на отдельной тарелке или намазать на пшеничный хлеб.

Острая закуска «Сырный микс»

Ингредиенты

200 г сыра, 3 зубчика чеснока, 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Яйцо очистить и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Сыр смешать с чесноком, яйцом и зеленью укропа, посолить, заправить смесью майонеза и сметаны, выложить на блюдо и подать к столу.

Сырная закуска «Геракл»

Ингредиенты

200 г сыра, 2 яблока, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 100 г сметаны, 50 г листьев зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата вымыть и выложить на блюдо. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Сыр натереть на крупной терке и смешать с орехами, яблоками и сметаной.

Листья салата посолить, выложить на них приготовленную смесь, свернуть трубочкой и подать к столу.

Паштет «Заячий полдник»

Ингредиенты

250 г творога, 250 г зеленого лука, 1 стакан кефира, 1 пучок зелени укропа, 1 столовая ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и зеленый лук вымыть и нарубить. Творог протереть, посолить, добавить зеленый лук, укроп, влить кефир, перемешать.

Паштет выложить в смазанную сливочным маслом форму и подать к столу.

Закуска из сыра «Зеленые орехи»

Ингредиенты

500 г мягкого сыра, 20 оливок, 2 зубчика чеснока, 3 чайные ложки майонеза, по 1 столовой ложке рубленой зелени кинзы и петрушки, 1/2 столовой ложки рубленой зелени базилика, перец по вкусу.

Способ приготовления

Чеснокочистить, вымыть и измельчить. Натереть сыр на мелкой терке и соединить его с чесноком, майонезом и перцем. Разделить сырную массу на 20 частей, сформовать шарики, поместив в середину каждого оливку.

Перемешать кинзу, петрушку и базилик, обвалять шарики в зелени, выложить их на блюдо и подать к столу.

Закуска «Сырные мячики»

Ингредиенты

300 г мягкого сыра, 50–70 г измельченного арахиса, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, 1/2 чайной ложки паприки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Размягченный сыр соединить с паприкой, перцем, солью и слепить из получившейся массы шарики небольшого размера. Выложить укроп и арахис на тарелку, обвалять в них шарики.

Блюдо подавать охлажденным.

Сыр бри в панировочных сухарях

Ингредиенты

300 г сыра бри, 1 взбитое яйцо, 4 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 5 веточек петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Веточки петрушки вымыть. Смешать перец и панировочные сухари. Разрезать сыр на 5 равных частей, обмакнуть в яйцо и обвалять в сухарях, обжаривать в масле до образования корочки золотистого цвета.

Выложить сыр на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Сырная закуска «Зеленый берег»

Ингредиенты

300 г сыра, 5 сваренных вкрутую яиц, 2 огурца, 150 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Огурцы вымыть и нарезать дольками.

Ломтики сыра и кружочки яиц выложить на блюдо, посолить, полить сметаной, оформить дольками огурцов и подать к столу.

Паштет «Вкуснятина»

Ингредиенты

200 г брынзы, 200 г сливочного масла, 4 зубчика чеснока, 3

столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Брынзу пропустить через мясорубку вместе с орехами и сливочным маслом, добавить чеснок, соль, перемешать, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из творога «Пикантное сочетание»

Ингредиенты

100 г творога, 100 г редиса, 1 вареная морковь, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь очистить и нарезать кружочками.

Творог смешать с молоком и растительным маслом, добавить редис, зелень петрушки и соль. Выложить смесь на блюдо, оформить кружочками моркови и подать к столу.

Закуска «Горошек в сыре»

Ингредиенты

100 г плавленого сыра, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Сыр натереть на крупной терке, смешать с зеленым горошком, яйцами, выложить на блюдо, посолить, полить майонезом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска «Острова фантазии»

Ингредиенты

300 г сыра, 100 г печеночного паштета, 1 вареная морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 3 помидора, 1 пучок зелени укропа, 3 чайные ложки горчицы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Морковь очистить и натереть на мелкой терке.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Сыр нарезать ломтиками, выложить на блюдо и смазать каждый ломтик горчицей.

Печеночный паштет смешать с луком, морковью и майонезом, посолить, поперчить. Положить по 1–2 чайной ложки приготовленной начинки на каждый ломтик сыра, оформить кружочками помидоров, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Вегетарианские закуски из фруктов и овощей

Сливовая паста

Ингредиенты

300 г слив без косточек, 200 г кабачков, 1 зубчик чеснока, 100 г сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливы вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень петрушки вымыть.

Кабачки вымыть, очистить, натереть на крупной терке, выложить на сковороду, посолить, добавить растительное масло, влить немного воды и тушить 10 минут.

Кабачки смешать со сливой и чесноком, выложить на блюдо, полить сметаной, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Моченые яблоки с зеленым горошком и картофелем

Ингредиенты

4 моченых яблока, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 4 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Зелень укропа вымыть.

Моченые яблоки нарезать кружочками, соединить с картофелем, добавить зеленый горошек, посолить, выложить на блюдо, полить растительным маслом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Ягодно-овощная закуска

Ингредиенты

250 г вишни без косточек, 300 г белокочанной капусты, 1 огурец, 1 морковь, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть и нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Капусту вымыть, нашинковать и перетереть с солью до появления сока.

Часть вишни смешать с огурцом, капустой и морковью, выложить на блюдо, полить майонезом, украсить оставшейся вишней и подать к столу.

Вегетарианский паштет

Ингредиенты

200 г слив без косточек, 5 сваренных в мундире клубней картофеля, 100 г сыра, 6 чайных ложек рубленой зелени петрушки, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить, сливы вымыть. Сыр натереть на мелкой терке.

Сливы и картофель пропустить через мясорубку, посолить, смешать с зеленью петрушки, майонезом и размягченным сливочным маслом, выложить в форму и охладить, затем посыпать тертым сыром и подать к столу.

«Яблочно-луковая причуда»

Ингредиенты

4 красных яблока, 2 луковицы, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и сбрызнуть уксусом. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком.

Яблоки и лук соединить, посолить, выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Клюква с овощами

Ингредиенты

100 г клюквы, 300 г капусты, 1 пучок зеленого лука, 2 моркови, 5 столовых ложек растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, посолить, добавить уксус, выложить в сковороду, влить немного воды и тушить до готовности.

Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Зеленый лук вымыть и нарубить. Клюкву промыть и посыпать сахаром.

Капусту смешать с клюквой, морковью, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска к борщу из яблок и капусты

Ингредиенты

4 яблока, 150 г белокочанной капусты, 1 луковица, 4 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Капусту вымыть, нашинковать, смешать с яблоками и луком, посолить, выложить на блюдо, полить оливковым маслом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из алычи

Ингредиенты

300 г алычи, 2 пучка зеленого лука, 100 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Алычу вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и сбрызнуть лимонным соком. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Половинки алычи выложить на блюдо, посыпать луком, посолить, поперчить, полить майонезом и подать к столу.

Паштет из сливы по-пекински

Ингредиенты

300 г сливы без косточек, 5 зубчиков чеснока, 3 помидора, 1 болгарский перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливы вымыть. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Помидоры вымыть, обдать кипятком и очистить от кожицы. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена.

Сливы, помидоры и болгарский перец пропустить через мясорубку, посолить, протереть через сито, добавить чеснок, выложить на блюдо и подать к столу.

Десерт из моркови и вишни

Ингредиенты

200 г вишни без косточек, 3 вареные моркови, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 3 столовые ложки сметаны, красный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Чеснок очистить, вымыть и растолочь.

Вишню размять, протереть через сито, посолить, поперчить, смешать с морковью и чесноком, выложить на блюдо, полить сметаной, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из яблок, апельсинов и эстрагона

Ингредиенты

3 яблока, 2 апельсина, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени эстрагона, 1 пучок зеленого лука, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Апельсины вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Зелень эстрагона и зеленый лук вымыть и нарубить.

Рубленый лук растереть с солью, добавить яблоки, апельсины, зелень эстрагона, поперчить, выложить на блюдо, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из апельсинов «Экзотика»

Ингредиенты

2 апельсина, 2 корня сельдерея, 1 пучок зелени сельдерея, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Апельсины вымыть, очистить и мелко нарезать. Корни сельдерея вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Зелень сельдерея вымыть.

Апельсины смешать с корнями сельдерея, выложить на блюдо, посолить, полить растительным маслом, украсить веточками сельдерея и подать к столу.

Салаты

Салаты из овощей и грибов

Салат из сыра и огурцов

Ингредиенты

2 огурца, 300 г голландского сыра, 5 сваренных вкрутую яиц, 50 г сметаны, 50 г майонеза, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Укроп вымыть. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать полукружиями. Сыр нарезать маленькими кубиками. Яйца очистить и мелко нарезать. Все приготовленные продукты смешать, добавить майонез и сметану, посолить и перемешать.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками укропа.

Острый салат с виноградом

Ингредиенты

10 зеленых помидоров, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 10 зубчиков чеснока, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 150 г маринованного винограда, 11/2 пучка петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, варить в небольшом количестве подсоленной воды 5–7 минут, очистить от кожицы, нарезать и истолочь в деревянной ступке. Грецкие орехи истолочь, чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Петрушку вымыть, просушить и мелко нарезать. Добавить соль, уксус и заправить растительным маслом. Все ингредиенты смешать и выложить в салатницу.

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Перед подачей к столу украсить салат луком и виноградом.

Салат «Египетские пирамиды»

Ингредиенты

5 помидоров, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 корень сельдерея, 2 болгарских перца, 1 луковица, 6 листьев зеленого салата, 2 столовые ложки тертого сыра, 150 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать дольками, посыпать солью и перцем.

Яйца очистить и нарезать мелкими кубиками. Листья салата вымыть. Корень сельдерея очистить, вымыть и нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить сердцевину и нарезать кубиками или соломкой.

Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все ингредиенты, кроме помидоров, смешать и заправить майонезом.

На широкое блюдо выложить листья зеленого салата, на них положить помидоры, а между ломтиками помидоров разместить яичный салат так, чтобы получилась башня из помидоров и салата. Посыпать тертым сыром.

Салат из капусты и яблок

Ингредиенты

800 г белокочанной капусты, 1 морковь, 1 яблоко, 1 луковица, 200 г сметаны, 50 г майонеза, 1/2 пучка петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать. Капусту нашинковать, посолить и перетереть руками до появления сока. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и также натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Все ингредиенты смешать, заправить сметаной и майонезом, выложить на блюдо горкой и подать к столу.

Салат из капусты с аджикой

Ингредиенты

600 г белокочанной капусты, 1 большая луковица, 1 стакан очищенных грецких орехов, 4 столовые ложки гранатового сока, 1 пучок зелени петрушки, 1 чайная ложка аджики, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту нашинковать, посолить, тушить 5–7 минут и пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Орехи истолочь в ступке. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать, оставив несколько целых веточек. Все ингредиенты смешать, добавить аджику и сок.

Перед подачей к столу украсить салат веточками петрушки.

Салат «Василиса»

Ингредиенты

2 помидора, 200 г сыра, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 маринованный огурец, 150 г сметаны, 100 г винограда без косточек, 1 красное яблоко, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать дольками. Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарезать мелкими кубиками. Огурец также нарезать кубиками. Виноград промыть и разрезать ягоды пополам. Яблоко вымыть, очистить и нарезать кубиками. Все ингредиенты смешать, посолить и заправить сметаной.

Салат «Огуречные лодочки»

Ингредиенты

4 огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 7 штук редиса, 150 г сметаны, 1 пучок укропа, 100 г зеленого лука, 5 листьев зеленого салата, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать вдоль на половинки, ложкой удалить сердцевину, посолить. Листья салата вымыть.

Яйца очистить и нарезать мелкими кубиками. Редис вымыть и натереть на крупной терке. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все продукты смешать, посолить, поперчить, заправить сметаной. Полученной смесью нафаршировать половинки огурцов.

На широкое блюдо положить вымытые листья салата, а на них выложить фаршированные огурцы.

Салат «Илья Муромец»

Ингредиенты

600 г белокочанной капусты, 2 огурца, 1 корень сельдерея, 5 штук редиса, 1 красное яблоко, 2 зубчика чеснока, 100 г зеленого лука, 200 г майонеза, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту нашинковать. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Корень сельдерея и редис очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать дольками. Несколько долек отложить для украшения

салата.

Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарезать. Все смешать, добавить сахар, соль и заправить майонезом. Готовый салат украсить дольками яблок.

Салат «Летний»

Ингредиенты

2 огурца, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок петрушки, по 1/2 пучка укропа и кинзы, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Яйца очистить и также нарезать кружочками. Зелень вымыть, обсушить, нашинковать. Все продукты смешать и посолить.

Смешать растительное масло с лимонным соком, добавить перец и заправить этим соусом салат.

Салат «Творожная лужайка»

Ингредиенты

300 г творога, 200 г зеленого лука, 1/2 пучка укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и укроп вымыть, мелко нарубить. Смешать зелень с творогом, посолить и выложить на блюдо горкой. Салат подавать охлажденным.

Салат «Осеннее настроение»

Ингредиенты

4 сваренных в мундире клубня картофеля, 300 г маринованных грибов, 3 вареные моркови, 2 соленых огурца, 1 вареная свекла, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 100 г зеленого лука, сахар, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, свеклу, морковь очистить и нарезать тонкими ломтиками. Огурцы нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Грибы мелко нарезать. Все ингредиенты смешать, посолить, поперчить, добавить сахар, заправить салат

растительным маслом.

Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать. Выложить салат на блюдо, посыпать зеленью и подать к столу.

Салат «Селена»

Ингредиенты

1 редька, 1 соленый огурец, 1 красное яблоко, 2 мандарина, 250 г сливок, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить соль и сахар. Огурец очистить, нарезать кубиками. Яблоко вымыть, удалить сердцевину и натереть. Мандарины вымыть, очистить и нарезать кубиками.

Все приготовленные продукты смешать и залить сливками.

Салат «Зеленый»

Ингредиенты

1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г щавеля, 100 г шпината, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат и щавель вымыть, мелко нарубить вместе со стеблями. Яйцо очистить и нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Все смешать, посолить и заправить растительным маслом.

Салат из капусты и клюквы

Ингредиенты

4 сваренных в мундире клубня картофеля, 300 г белокочанной капусты, 150 г соленых грибов, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 6 столовых ложек растительного масла, 1 пучок укропа, 200 г клюквы, соль по вкусу.

Способ приготовления Картофель очистить и нарезать кубиками. Капусту нашинковать, перетереть с солью до появления сока. Соленые грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Укроп вымыть и мелко нарубить. Все ингредиенты смешать, добавить клюкву и заправить растительным маслом. Готовый салат посыпать укропом.

Салат из редьки и сыра

Ингредиенты

2 редьки, 200 г твердого сыра, 1 морковь, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г зеленого лука, тмин, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку, морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Сыр нарезать мелкими кубиками. Лук вымыть, просушить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, добавить тмин и заправить растительным маслом.

Салат «Зимняя закуска»

Ингредиенты

400 г квашеной капусты, 100 г соленых грибов, 1 луковица, 1 чайная ложка сахара, 6 столовых ложек растительного масла, перец по вкусу.

Способ приготовления

Квашеную капусту мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать соломкой. Грибы промыть в холодной воде, нарезать и жарить в 2 столовых ложках растительного масла 5 минут.

Все продукты соединить, добавить сахар, перец, выложить на блюдо и полить оставшимся растительным маслом.

Салат «Италия»

Ингредиенты

4 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца,

1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки натертого сыра, 1 столовая ложка рубленого укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать небольшими ломтиками. Яйца очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Все ингредиенты смешать, выложить в салатницу, посолить, заправить растительным маслом. Посыпать салат сыром и укропом.

Салат «Свекольное угощение»

Ингредиенты

1 вареная свекла, 1 сваренный в мундире клубень картофеля, 1 вареная морковь, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 100 г морской капусты, 4 столовые ложки растительного масла,

2 столовые ложки лимонного сока, 1 пучок петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу очистить и нарезать соломкой. Картофель и морковь очистить и нарезать ломтиками. Сельдерей вымыть, очистить и мелко нарезать. Морскую капусту промыть в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Соединить все подготовленные продукты, посолить, заправить лимонным соком и растительным маслом.

Салат из свеклы и фасоли

Ингредиенты

2 вареные свеклы, 200 г вареной красной фасоли, 2 яблока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 лимон, 1 пучок петрушки, 1/2 пучка укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень вымыть и мелко нарубить. Лимон вымыть, разрезать пополам и выжать из одной половины сок. Вторую половину очистить и нарезать дольками. Свеклу очистить и нарезать кубиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать мелкими кубиками. Смешать свеклу, фасоль, яблоки, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и лимонным соком.

Перед подачей к столу украсить салат дольками лимона и веточками укропа и петрушки.

Салат из моркови и сыра

Ингредиенты

2 вареные моркови, 100 г твердого сыра, 1 крупное яблоко, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 луковица, 200 г майонеза, по 1 пучку петрушки и укропа.

Способ приготовления

Морковь очистить и нарезать соломкой. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и также нарезать соломкой. Яйцо очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть,

нарезать кольцами и спассеровать. Все ингредиенты смешать и заправить майонезом.

Сыр натереть на крупной терке, зелень петрушки и укропа мелко нарубить и посыпать ею готовый салат.

Салат «Болгарский»

Ингредиенты

2 баклажана, 5 помидоров, 1 луковица, 3 болгарских перца, 3 столовые ложки растительного масла, сок 1/2 лимона, по 1/2 пучка петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Петрушку и укроп вымыть и мелко нарубить. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кружочками, посыпать солью и обжарить в растительном масле (2 столовые ложки) вместе с луком.

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами или тонкой соломкой. Все ингредиенты смешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением лимонного сока.

Готовый салат украсить кружочками помидоров и веточками петрушки и укропа.

Салат «Мелодия»

Ингредиенты

400 г корней шпината, 150 г ядер грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 редис, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корни шпината вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, нарезать небольшими кусочками, полить лимонным соком и оставить настаиваться. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарубить.

Ядра грецких орехов измельчить, смешать с чесноком, залить небольшим количеством горячей воды, посолить и размешать. Соединить полученную смесь со шпинатом и заправить растительным маслом с добавлением уксуса.

Яйцо очистить и нарезать дольками. Редис вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками.

Готовый салат перед подачей к столу украсить дольками яйца и кружочками редиса.

Салат из свеклы и апельсинов

Ингредиенты

1 вареная свекла, 2 апельсина, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки лимонного сока, 150 г майонеза, 2 бутона гвоздики, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу очистить, натереть на крупной терке и отжать сок. К свекольному соку добавить лимонный сок, гвоздику и довести все до кипения. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Апельсин вымыть, очистить и нарезать небольшими кубиками.

Все продукты смешать, посолить, заправить салат соком и майонезом.

Салат «Вита»

Ингредиенты

по 1 корню петрушки и сельдерея, 2 яблока, 1 сваренный в мундире клубень картофеля, 1 столовая ложка растительного масла, 150 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Корни сельдерея и петрушки вымыть, очистить, мелко нарезать и спассеровать в растительном масле. Картофель очистить и нарезать кубиками. Яблоки вымыть, очистить и нарезать кубиками.

Все продукты смешать, добавить перец, соль, выложить горкой на блюдо и полить майонезом.

Салат «Восток»

Ингредиенты

100 г черемши, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 огурец, 1 помидор, 3 столовые ложки томатного сока, 50 г зеленого лука, 1 пучок укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Черемшу, зеленый лук и зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарезать. Огурец вымыть, очистить и нарезать небольшими кубиками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Помидор

вымыть и нарезать дольками. Все ингредиенты смешать, посолить, поперчить и залить томатным соком.

Салат «Доброе утро»

Ингредиенты

200 г зеленого салата, 2 красные луковицы, 1 сваренное вкрутую яйцо, 70 г очищенных подсолнечных семечек, 1 столовая ложка растительного масла, 1 болгарский перец, 5 столовых ложек винного уксуса, 4 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки горчицы, 1 чайная ложка сахара, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата вымыть и нарезать широкими полосками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйцо очистить и нарезать мелкими кубиками.

В уксус влить растительное масло, добавить горчицу, сахар, соль, перец и тщательно перемешать.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать тонкими полосками.

Салат смешать с яйцом, заправить приготовленным соусом, сверху посыпать семечками, украсить кольцами лука и полосками перца.

Салат «Наталия»

Ингредиенты

200 г зеленого салата, 3 огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г зеленого лука, 1 пучок петрушки, 100 г сметаны, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 2 чайные ложки томатной пасты, 2 чайные ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья зеленого салата вымыть, обсушить и порвать на небольшие кусочки (не резать). Огурцы вымыть, два из них нарезать кружочками, а один — соломкой и отложить его для украшения готового блюда. Яйца очистить и нарезать небольшими кубиками. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все ингредиенты смешать.

Для приготовления соуса в сметану добавить томатную пасту, уксус, сахар и соль. Перемешать до образования однородной массы и заправить полученным соусом салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить огуречной

соломкой.

Салат «Загадка»

Ингредиенты

2 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 вареная морковь, 200 г сыра, 200 г консервированных ананасов, 20 оливок, 100 г консервированной кукурузы, 1 пучок кинзы, 5 листьев мяты, 5 листьев мелиссы, 2 столовые ложки лимонного сока, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки белого сухого вина, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь очистить и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Оливки разрезать пополам, ананасы нарезать кубиками. Зелень вымыть и мелко нарубить. Все ингредиенты соединить, добавить консервированную кукурузу, посолить, поперчить, перемешать и выложить в салатницу.

Смешать лимонный сок, масло, вино и заправить этой смесью салат.

Мясные салаты

Салат из мяса курицы с каперсами

Ингредиенты

4 сваренных в мундире клубня картофеля, 200 г отварного мяса курицы, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 огурца, 2 яблока, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3–4 каперса, 70 г зеленого лука, по 1/2 пучка петрушки и кинзы, 100 г сметаны, 100 г майонеза, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы мелко нарезать. Картофель очистить и нарезать небольшими кубиками. Яйца также нарезать кубиками. Огурцы и яблоки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук, зелень петрушки и кинзы вымыть и мелко нарубить. Все ингредиенты перемешать, добавить консервированный зеленый горошек и каперсы.

Полученную смесь посолить, поперчить, заправить сметаной и майонезом.

Салат из кольраби и баранины

Ингредиенты

1 кольраби, 400 г отварной баранины, 4 помидора, 200 г вешенок, 1 луковица, 6 листьев салата, 1 чайная ложка тимьяна, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кольраби очистить, разрезать на дольки и тушить в небольшом количестве воды 5 минут на слабом огне. Грибы промыть, очистить, посолить, поперчить. Баранину посолить, поперчить, посыпать тимьяном и жарить вместе с грибами на разогретом масле в течение 5–7 минут с каждой стороны. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Цельные листья салата вымыть, обсушить и разложить на отдельные тарелки. На них выложить слоями помидоры, теплые грибы, кусочки баранины и кольраби.

Смешать уксус с растительным маслом, сбрызнуть полученной заправкой салат и украсить его кольцами лука.

Салат «Македония»

Ингредиенты

300 г белокочанной капусты, 200 г отварного мяса курицы, 2 яблока среднего размера, 1 небольшой корень сельдерея, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 200 г сметаны, 1 чайная ложка тертого хрена, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, по 1/2 пучка петрушки и укропа, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень вымыть и мелко нарезать. Капусту нашинковать. Мясо нарезать соломкой или небольшими кубиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Корень сельдерея вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Все ингредиенты смешать. Добавить консервированный зеленый горошек, тертый хрен, уксус, растительное масло и сахар. Посолить и перемешать.

Готовый салат полить сметаной и посыпать зеленью.

Салат из редьки с говядиной

Ингредиенты

1 редька, 100 г отварной говядины, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 редис, 150 г майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок петрушки, 1/2 пучка укропа.

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Говядину нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, вымыть, нашинковать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Все продукты смешать, заправить майонезом.

Редис вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень вымыть и мелко нарубить. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Готовый салат посыпать укропом и петрушкой, украсить дольками сваренного вкрутую яйца и кружочками редиса.

Салат «Лезгинка»

Ингредиенты

300 г консервированного зеленого горошка, 100 г ветчины, 2 корня сельдерея, 2 моркови, 2 кислых яблока, 200 г сметаны, 50 г творога, 1 пучок петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Петрушку вымыть, мелко нарубить. Ветчину нарезать небольшими кубиками. Морковь и сельдерей очистить, вымыть и натереть на крупной терке.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Все продукты смешать, добавить горошек, посолить, поперчить. Смешать сметану и творог, посолить и заправить получившимся соусом салат.

Салат «Карпаты»

Ингредиенты

100 г жареной говядины, 1 сваренный в мундире клубень картофеля, 2 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 вареная морковь, 1 небольшое маринованное яблоко, 1 луковица, 1 столовая ложка натертого хрена, 150 г сметаны, 1 пучок петрушки, 1/2 пучка кинзы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками или тонкими ломтиками. Картофель очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками. Яйца очистить и нарезать ломтиками. Огурцы и яблоко вымыть, очистить и нарезать кубиками. Морковь очистить и натереть на средней терке. Все смешать, посолить и поперчить.

Лук очистить, вымыть, нашинковать, соединить со сметаной, добавить хрен и перемешать. Зелень вымыть и мелко нарубить.

Овощную массу выложить на блюдо, залить полученным соусом, посыпать зеленью петрушки и кинзы.

Салат «Брудершафт»

Ингредиенты

300 г отварной нежирной говядины, 4 помидора, 4 сваренных в мундире клубня картофеля, белки 3 сваренных яиц, 1 небольшая луковица, по 1/2 пучка петрушки и кинзы, 4 столовые ложки кукурузного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, желтки 3 вареных яиц, 1 чайная ложка горчицы, 5 г каперсов, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кубиками. Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Картофель очистить и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить.

На широкое блюдо выложить слой помидоров, посолить, поперчить, сверху посыпать луком и выложить ровным слоем

мясо. Затем добавить картофель.

Для приготовления соуса желтки размять вилкой. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить и добавить к желткам. Затем положить горчицу, перец, каперсы, посолить, залить кукурузным маслом, уксусом и размешать. Полученным соусом заправить салат.

Готовый салат посыпать мелко нарубленными яичными белками и украсить веточками петрушки.

Салат «Ансельм»

Ингредиенты

300 г жареной свинины, 100 г жареного мяса курицы, 3 луковицы, 1 соленый огурец, 1 вареная свекла, 150 г сметаны, 100 г квашеной капусты, 8 маринованных слив, 70 г зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свинину и мясо курицы мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Огурец нарезать соломкой. Свеклу очистить и натереть на крупной терке. Все продукты смешать, посолить, заправить сметаной. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Готовый салат выложить горкой на середину широкого блюда, вокруг разместить квашеную капусту, посыпать все зеленым луком и украсить маринованными сливами.

Салат «Бавария»

Ингредиенты

100 г отварной говядины, 100 г соленых грибов, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 луковица, 150 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками. Соленые грибы промыть и нарезать соломкой. Картофель очистить и нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть, одну половину мелко нарубить, а другую нарезать тонкими полукольцами для украшения. Все продукты смешать, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат украсить кольцами лука.

Салат «Белиссимо»

Ингредиенты

200 г отварной телятины, 200 г макарон, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 помидора, 200 г сметаны, 1 столовая ложка тертого хрена, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Телятину нарезать небольшими кусочками. Яйца очистить и нарезать ломтиками. Все продукты смешать, посолить, заправить сметаной и хреном.

Вымыть помидоры, нарезать тонкими кружочками и украсить ими салат.

Салат «Мясное изобилие»

Ингредиенты

200 г отварной нежирной говядины, 100 г копченого окорока, 100 г отварного языка, 1 сваренный в мундире клубень картофеля, 1 небольшая вареная свекла, 1 соленый огурец, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Петрушку вымыть, мелко нарубить. Говядину, окорок и язык нашинковать. Картофель очистить и нарезать ломтиками. Яйца очистить, одно нарезать кубиками, а другое — кружочками для украшения. Свеклу очистить и натереть на крупной терке. Огурец очистить и нарезать кубиками. Все ингредиенты смешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Перед подачей к столу украсить салат зеленью петрушки и кружочками яйца.

Салат «Испанка»

Ингредиенты

200 г отварной баранины, 200 г консервированной фасоли, 2 помидора, 100 г сыра, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Петрушку вымыть и мелко нарубить. Мясо нарезать небольшими кубиками, консервированную фасоль — небольшими кусочками. Помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Все продукты смешать, посолить и заправить майонезом.

Готовый салат посыпать петрушкой, выложить на блюдо и подать к столу.

Салат «Техас»

Ингредиенты

300 г жареной баранины, 3 болгарских перца, 3 помидора, 1 огурец, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 150 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать тонкой соломкой. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена и также нарезать тонкой соломкой.

Огурец вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать небольшими дольками. Лук очистить, вымыть и мелко нарубить. Все продукты смешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Яйцо очистить, нарезать кружочками и украсить ими готовый салат.

Салат «Кремлевский»

Ингредиенты

200 г буженины, 100 г филе рыбы горячего копчения, 4 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 маринованных огурца, 70 г мелко нарезанных маринованных грибов, 1 луковица, 5 грецких орехов, 70 г брынзы, сок 1/4 лимона, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 200 г майонеза, 1 пучок петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Буженину нарезать небольшими кусочками. Картофель очистить и нарезать небольшими кубиками. Филе и огурцы мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нашинковать. Брынзу натереть. Все продукты смешать, добавить грибы, размолотые ядра грецких орехов, сбрызнуть уксусом и лимонным соком, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Петрушку вымыть, мелко нарубить и посыпать ею салат.

Салат «Зоммерфест»

Ингредиенты

300 г отварной телятины, 300 г вареного риса, 1 апельсин, 1

яйцо, 4 столовые ложки растительного масла, 200 г майонеза, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками и смешать с рисом.

Яйцо разбить, отделить желток от белка. К желтку добавить соль, горчицу, сахар и уксус, взбить миксером, постепенно вливая растительное масло. Апельсин вымыть, разрезать пополам, выжать сок из одной половины и влить его в желтковую массу, добавить майонез, тщательно перемешать и заправить соусом салат.

Вторую половину апельсина разрезать на дольки и украсить ими блюдо.

Салат «Капуста в курятнике»

Ингредиенты

300 г отварного мяса курицы, 500 г цветной капусты, 1 вареная морковь, 150 г консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза, 1 пучок петрушки, 1/2 пучка укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать маленькими кусочками. Капусту нашинковать и отварить. Морковь очистить, нарезать небольшими кубиками. Все продукты смешать с зеленым горошком, посолить и заправить майонезом.

Зелень вымыть, мелко нарубить и посыпать ею готовый салат.

Салат «Купеческий»

Ингредиенты

400 г отварного мяса курицы, 3 маринованных огурца, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 3 сваренных вкрутую яйца, 150 г консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка томатной пасты, 1 чайная ложка сахара, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать тонкими полосками или разделить руками на волокна. Огурцы вымыть, очистить и нарезать соломкой. Картофель очистить и нарезать ломтиками. Яйца очистить и мелко нарезать. Все ингредиенты смешать.

В майонез выложить томатную пасту, добавить лимонный

сок, сахар, посолить, поперчить и тщательно перемешать до образования однородной массы.

Приготовленным соусом заправить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить зеленым горошком.

Салат из жареной баранины и кислых яблок

Ингредиенты

300 г жареной баранины, 3 кислых яблока, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 соленых огурца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 200 г майонеза, 50 г зеленого лука, 1 пучок укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Соленые огурцы очистить и также нарезать небольшими кубиками. Яйца очистить и нарезать. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень вымыть и нашинковать. Все продукты смешать.

Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке, растереть с солью и перцем и смешать с майонезом. Полученным соусом заправить салат.

Салат «Джульетта»

Ингредиенты

400 г отварного мяса курицы, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 6 листьев зеленого салата, 50 г маргарина, 200 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать небольшими кусочками и обжарить в маргарине. Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Яйца очистить и нарезать небольшими кубиками. Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Листья салата вымыть, обсушить и нашинковать. Все ингредиенты смешать, затем посолить салат и заправить его майонезом.

Готовое блюдо украсить дольками вареных яиц, огурцов и целыми листьями салата.

Салат «Гурман»

Ингредиенты

200 г отварного мяса курицы, 200 г вареной вермишели, 2 свежих и 2 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 болгарский перец, 50 г зеленого лука, 150 г майонеза, 1 пучок петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы разделить руками на волокна. Яйца очистить и нарезать небольшими ломтиками. Свежие огурцы вымыть и нарезать вместе с солеными кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать соломкой. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все ингредиенты смешать с вермишелью, посолить, поперчить, добавить консервированный зеленый горошек и заправить майонезом.

Салат «Сан-Марино»

Ингредиенты

200 г отварной баранины, 5 консервированных помидоров, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 100 г маринованного винограда, 1/2 пучка кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кинзу вымыть, мелко нарубить. Мясо нарезать небольшими кусочками. Помидоры очистить и мелко нарезать. Морковь и корень сельдерея очистить, вымыть и натереть на средней терке. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Все продукты смешать, посыпать сахаром, посолить и заправить растительным маслом.

Готовый салат украсить маринованным виноградом.

Салат «Курица в апельсинах»

Ингредиенты

400 г отварного мяса курицы, 100 г ветчины, 2 яблока, 1 большой апельсин, 3 огурца, 3 столовые ложки натертого сыра, 150 г майонеза, 150 г сметаны, 1 пучок петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать соломкой, ветчину — небольшими кусочками. Апельсин вымыть, очистить, разделить на дольки и разрезать каждую из них на 2–3 части. Яблоки вымыть, очистить,

удалить сердцевину, натереть на крупной терке и смешать с апельсином. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Все продукты смешать, посолить, поперчить и заправить сметаной и майонезом.

Петрушку вымыть. Готовый салат перед подачей к столу посыпать сыром и украсить зеленью.

Салат «Монах» со стручковой фасолью

Ингредиенты

200 г отварного мяса курицы, 100 г консервированной стручковой фасоли, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 помидор, 200 г майонеза, 10 листьев зеленого салата, 1 пучок петрушки, 1/2 пучка укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы мелко нарубить. Картофель очистить и нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать небольшими кубиками. Огурцы и помидор вымыть, нарезать кружочками.

Листья салата вымыть, обсушить и нарезать соломкой. Стручки консервированной фасоли разрезать на 2–3 части каждый.

Все ингредиенты смешать, посолить и заправить майонезом.

Зелень вымыть, мелко нарубить и посыпать ею готовый салат.

Салат «Восточные ночи»

Ингредиенты

300 г отварного мяса курицы, 200 г консервированных кабачков, 2 сваренных вкрутую яйца, 150 г консервированного горошка, 100 г сметаны, 100 г майонеза, по 1 пучку укропа и петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать небольшими кусочками. Консервированные кабачки нарезать кубиками. Все ингредиенты смешать.

Яйца очистить и разрезать на 4 дольки каждое. Зелень вымыть и мелко нарубить.

Для приготовления соуса смешать сметану и майонез, добавить соль, сахар, мелко нарубленную зелень. Полученным соусом заправить мясо с кабачками.

В салатницу выложить сначала дольки яйца, на них положить приготовленный салат и украсить его горошком.

Салаты из рыбы и морепродуктов

Салат из лемонемы с каперсами

Ингредиенты

1 средняя по размеру отварная лемонема, 100 г консервированной фасоли, 1 болгарский перец, 1 луковица, 1 помидор, 1 сваренное вкрутую яйцо, 5–7 г каперсов, 10 маслин без косточек, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1/2 чайной ложки горчицы, 50 г зеленого салата, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Отделить мякоть рыбы от костей и нарезать небольшими кусочками. Яйцо очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Помидор вымыть и нарезать дольками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать тонкой соломкой. Все продукты смешать, добавить фасоль, каперсы, посолить и поперчить.

Для приготовления соуса добавить в растительное масло уксус, горчицу и тщательно перемешать.

Листья салата вымыть, обсушить и выстелить ими дно блюда. На него выложить приготовленную смесь и украсить маслинами.

Салат «Фортуна»

Ингредиенты

250 г консервированной печени трески, 4 столовые ложки тертого сыра, 8 зубчиков чеснока, по 1 пучку петрушки и кинзы, перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень трески размять вилкой до образования однородной массы. Добавить тертый сыр и перец. Все ингредиенты тщательно перемешать. Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке и смешать с маслом, оставшимся от консервов.

Петрушку и кинзу вымыть, обсушить и мелко нарубить. Печень с сыром выложить в глубокую салатницу и полить заправкой. Перед подачей к столу посыпать зеленью.

Салат «Дальнее плавание»

Ингредиенты

2 средние по размеру сваренные трески, 5 сваренных в мундире клубней картофеля, 3 вареные моркови, 150 г майонеза, 1 огурец, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Треску разделать, отделить мякоть от костей и нарезать маленькими кусочками. Картофель и морковь очистить и нарезать кубиками. Все продукты смешать и посолить.

Для приготовления заправки в майонез добавить хрен, влить уксус и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Огурец вымыть и нарезать тонкими кружочками. Готовый салат посыпать зеленью и украсить ломтиками огурца.

Салат «Сельдь под шубой» по-болгарски

Ингредиенты

300 г филе соленой сельди, 4 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 крупное яблоко, 1 вареная свекла, 1 чайная ложка тертого хрена, 300 г майонеза, по 1 пучку петрушки и укропа.

Способ приготовления

Нарезать филе сельди небольшими ломтиками. Картофель очистить и нарезать кружочками. Яйцо очистить и также нарезать кружочками. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть мякоть на крупной терке.

Свеклу очистить и натереть на крупной терке. В свеклу добавить тертый хрен и заправить майонезом.

Для каждой порции приготовить отдельную тарелку, на дно которой выложить 2–3 кружочка картофеля, сверху — слой сельди, затем положить кружочек яйца и натертое яблоко. Залить все свекольной заправкой и перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Победа»

Ингредиенты

300 г филе соленой сельди, 150 г консервированной стручковой фасоли, 2 яблока, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 3 вареные моркови, 1 корень сельдерея, 2 соленых огурца, 6 маслин, 2 сваренных вкрутую яйца, 70 г зеленого

салата, 200 г майонеза, 1 пучок укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сельдь нарезать небольшими кусочками. Стручки фасоли нарезать ромбиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

Картофель и морковь очистить и нарезать кубиками. Корень сельдерея вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Все продукты смешать, посолить и заправить майонезом.

Листья салата вымыть, обсушить и выстелить ими дно широкого блюда. Сверху горкой выложить овощную массу. Укроп вымыть, мелко нарубить. Яйца очистить и нарезать дольками. Готовый салат перед подачей к столу украсить дольками яиц, а также маслинами и зеленью укропа.

Салат «Визирь»

Ингредиенты

1 копченая рыба среднего размера, 3 столовые ложки натертого хрена, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 200 г сметаны, 1 пучок петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе копченой рыбы нарезать небольшими кусочками и выложить на дно широкого блюда. Яйца очистить, мелко нарубить и выложить на рыбу. Картофель очистить и нарезать небольшими ломтиками. Выложить его поверх яиц.

Для приготовления заправки сметану смешать с хреном, посолить и полученным соусом полить весь салат.

Петрушку вымыть, мелко нарубить и посыпать ею готовый салат.

Салат «Семейный»

Ингредиенты

250 г консервированной сайры в масле, 10 консервированных маслин без косточек, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 лимон, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сайру вместе с маслом выложить в глубокую миску и размять рыбу вилкой. Маслины нарезать кружочками. Яйца очистить и нарезать кубиками. Лимон вымыть, разрезать пополам. Из одной

половины выжать сок, а другую очистить и нарезать дольками. Все ингредиенты смешать, посолить, добавить сок половины лимона и заправить майонезом. Готовый салат украсить ломтиками лимона.

Салат «Жемчужный»

Ингредиенты

500 г консервированного тунца, 2 банана, 200 г отварного риса, 2 помидора, 3 столовые ложки растительного масла, 5 столовых ложек 3 %-ного уксуса, сок 1 лимона, 1 чайная ложка порошка паприки, 1 пучок петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу выложить на тарелку, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Рис выложить на широкое блюдо.

Бананы вымыть, очистить и нарезать мякоть кружочками. Помидоры вымыть, очистить и нарезать дольками. Бананы, помидоры и рыбу смешать, посолить, добавить паприку и перец, полить лимонным соком, заправить растительным маслом с добавлением уксуса. Полученную смесь выложить поверх риса.

Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Салат подавать охлажденным, предварительно посыпав зеленью.

Салат «Амазонка»

Ингредиенты

4 тушки кальмаров, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 вареные моркови, 2 соленых огурца, 150 г консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза, 1 пучок петрушки, 1 чайная ложка сахара, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушки кальмаров варить 5 минут в кипящей подсоленной воде, затем нарезать небольшими кусочками. Картофель и морковь очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать соломкой. Все продукты смешать, добавить сахар, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Перед подачей к столу украсить готовый салат зеленым горошком и петрушкой.

Салат «Коралловый риф»

Ингредиенты

200 г консервированных крабов, 100 г ветчины, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 болгарских перца, 100 г вареных шампиньонов или белых грибов, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки лимонного сока, 1 пучок петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Петрушку вымыть. Крабы очистить, мелко нарезать. Ветчину нарезать маленькими кубиками. Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать мякоть тонкой соломкой.

Грибы мелко нарезать, оставив несколько шляпок для украшения готового блюда. Все ингредиенты смешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением лимонного сока.

Готовый салат перед подачей к столу украсить веточками петрушки и шляпками грибов.

Салат «Чудесный»

Ингредиенты

20 вареных креветок, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 вареная морковь, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 помидор, 1 огурец, 150 г майонеза, сок 1/2 лимона, 1 пучок петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Креветки очистить, нарезать шейки небольшими кусочками и сбрызнуть лимонным соком.

Картофель остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Морковь очистить и нарезать мелкими кубиками. Все продукты смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, заправить майонезом.

Петрушку вымыть и мелко нарубить. Помидор и огурец вымыть, нарезать кружочками и украсить ими готовый салат, предварительно посыпав его зеленью.

Салат «Похвала»

Ингредиенты

12 вареных мидий, 200 г вареного риса, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 помидора, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Нарезать мидии небольшими кусочками. Смешать мидии с рисом, посолить и заправить растительным маслом с добавлением уксуса. Яйцо очистить и нарезать дольками.

Укроп вымыть и мелко нарубить. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Перед подачей к столу украсить ими готовый салат, предварительно посыпав его зеленью.

Салат «Раковые шейки»

Ингредиенты

17 вареных раков, 1 соленый огурец, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 корень сельдерея, 100 г консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза, 1 яблоко, 1 пучок укропа, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Раки очистить, нарезать мясо клешней и шеек небольшими кусочками. Картофель очистить и нарезать кубиками. Огурец натереть на крупной терке. Яблоко и корень сельдерея вымыть, очистить и мелко нарезать. Укроп вымыть и мелко нарубить. Все приготовленные продукты перемешать, добавить зеленый горошек, сахар, соль и заправить майонезом.

Салат «Лайнер»

Ингредиенты

300 г консервированных крабов, 2 сваренных вкрутую яйца, 70 г листьев салата, 70 г майонеза, 70 г томатного соуса, 70 г сметаны, 1 чайная ложка лимонного сока, перец по вкусу.

Способ приготовления

Крабы очистить, мелко нарезать. Листья салата вымыть и мелко нарубить. Яйца очистить и нарезать небольшими кубиками.

Для приготовления соуса смешать сметану, майонез, томатный соус, лимонный сок, добавить перец и тщательно перемешать.

В порционные тарелки выложить измельченные листья салата, сверху положить крабы, яйца и залить соусом.

Первые блюда

Овощные супы

Картофельный суп с манной крупой и сыром

Ингредиенты

4 клубня картофеля, 80 г манной крупы, 3 столовые ложки растительного масла, 100 г тертого сыра, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Манную крупу обжарить в растительном масле, выложить в кастрюлю, добавить 800 мл горячей воды, посолить. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, положить в кипящую воду и варить до готовности.

Перед подачей к столу суп посыпать тертым сыром и черным перцем.

Картофельный суп с консервированной фасолью

Ингредиенты

3 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 200 г консервированной фасоли, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Морковь, корень петрушки и лук очистить, вымыть, мелко нарезать и спассеровать.

В кипящую подсоленную воду (600 мл) выложить все приготовленные продукты и варить 10 минут, добавить фасоль и варить до готовности.

Картофельный суп с брынзой и лимоном

Ингредиенты

4 клубня картофеля, 150 г брынзы, 1 пучок петрушки, 40 г сливочного масла, 1/2 лимона, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками и положить в 600 мл подсоленной кипящей воды. Зелень петрушки вымыть и мелко нарубить. Брынзу натереть на крупной терке. Добавить зелень, масло и брынзу в сваренный до полуготовности суп. Варить еще 2–3 минуты.

Лимон вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками и

положить в горячий суп.

Картофельный суп с кислым молоком

Ингредиенты

3 клубня картофеля, 40 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г кислого молока, 100 г зеленого лука, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления Лук вымыть, обсушить, нарубить. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками и положить в кипящую подсоленную воду (800 мл). Варить 5 минут, затем добавить лук, перец и варить еще 5 минут. За несколько минут до готовности заправить суп сливочным маслом.

Яйца очистить, разрезать пополам. При подаче к столу в суп добавить кислое молоко и положить половинки яиц.

Картофельный суп-пюре

Ингредиенты

3 сваренных клубня картофеля, 1 луковица, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки сливок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и спассеровать в растительном масле. 700 мл горячего картофельного отвара вылить в кастрюлю. Туда же протереть через дуршлаг картофель и лук, посолить.

Разбить яйца, отделить желтки от белков, растереть их со сливками и заправить смесью суп. Разогреть суп, не доводя его до кипения, и подать к столу.

Суп с клецками

Ингредиенты

2 пучка петрушки, 2 яйца, 50 г манной крупы, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка топленого масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Петрушку вымыть, мелко нарубить и добавить в кипящую подсоленную воду (600 мл). Яйца разбить, отделить желтки от белков и соединить их с манной крупой. Полученную массу набирать чайной ложкой и опускать в кипящий суп.

Муку спассеровать в топленом масле и добавить в почти готовый суп. Варить еще 3–4 минуты.

Суп из кабачков

Ингредиенты

500 г кабачков, 50 г манной крупы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 пучок укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кубиками и варить в подсоленной воде 5 минут. Затем добавить манную крупу и варить еще 5 минут. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарубить. Яйцо очистить и нарезать небольшими кубиками.

За несколько минут до готовности добавить в суп зелень, сливочное масло и яйцо.

Суп из сельдерея, моркови и петрушки

Ингредиенты

1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 100 г шпината, 100 г щавеля, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1/2 пучка петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, сельдерей, петрушку и лук очистить, вымыть, мелко нарезать и спассеровать до мягкости в растительном масле в кастрюле. Влить в кастрюлю 600 мл подсоленной горячей воды и варить 5 минут.

Щавель и шпинат вымыть, обсушить, мелко нарезать и добавить в суп. Варить еще 5 минут. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарубить. Перед подачей к столу посыпать суп зеленью.

Суп из шпината

Ингредиенты

500 г шпината, 1 луковица, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки топленого масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. В кастрюлю налить 700 мл воды, довести ее до

кипения и положить в нее шпинат и лук. Муку спассеровать в топленом масле, развести 4 столовыми ложками воды, влить в суп и варить 5 минут.

Яйца очистить, мелко нарезать. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яйца и зелень смешать, добавить соль, перец и перед подачей к столу положить в суп.

Томатный суп с вермишелью

Ингредиенты

500 г помидоров, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сливочного масла, 70 г тонкой вермишели, 200 мл молока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку спассеровать в сливочном масле, развести горячей подсоленной водой (700 мл), довести до кипения. Помидоры вымыть, очистить, мелко нарезать, добавить в суп. Когда вода закипит, добавить вермишель. За 5 минут до готовности влить в суп молоко.

Суп из сельдерея и моркови

Ингредиенты

1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 1 столовая ложка манной крупы, 2 столовые ложки сливочного масла, 300 мл молока, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и сельдерей вымыть, очистить и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Подготовленные овощи припустить в небольшом количестве воды, добавить сливочное масло, посолить и добавить еще 300 мл горячей воды и молоко.

Довести суп до кипения, добавить в него манную крупу и варить еще 5–6 минут. Яйца очистить, мелко нарезать. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Перед подачей к столу в суп добавить яйца и зелень.

Тыквенный суп

Ингредиенты

500 г тыквы, 1 морковь, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка томатного кетчупа, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тыкву и морковь вымыть, очистить и нарезать кубиками. Положить их в кипящую подсоленную воду, довести до мягкости и протереть через сито. Муку развести холодной водой и добавить в суп вместе с кетчупом. Варить еще 6–7 минут, заправить суп сливочным маслом и подать к столу.

Суп из капусты и сельдерея

Ингредиенты

1 клубень картофеля, 1 морковь, 200 г белокочанной капусты, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь, сельдерей и петрушку вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук обжарить на растительном масле, добавить к нему остальные приготовленные овощи, немного потушить. Капусту нашинковать. Картофель очистить, нарезать кубиками. К овощам добавить капусту и картофель. Когда овощи будут готовы, залить их горячей водой (700 мл), посолить, поперчить и довести до кипения.

Перед подачей к столу суп заправить сметаной.

Молочный суп из тыквы

Ингредиенты

700 г тыквы, 2 столовые ложки сливочного масла, 800 мл молока, цедра 1/2 лимона, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить, удалить семена, нарезать тонкими ломтиками и тушить до мягкости в небольшом количестве воды. После этого тыкву протереть через сито, добавить молоко, сливочное масло, соль, довести до кипения и добавить цедру лимона. Вновь довести суп до кипения.

Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Перед подачей к столу в суп положить по ломтику лимона.

Грибной суп

Ингредиенты

150 г вареных грибов, 1 морковь, 1 клубень картофеля, 30 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и картофель вымыть, очистить, нарезать и положить в подсоленную кипящую воду. Грибы нарезать ломтиками. За 3–4 минуты до готовности в суп добавить грибы, перец и сливочное масло.

Яйца очистить и нарезать кубиками. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Перед подачей к столу в суп добавить яйца и зелень.

Суп из тыквы с фруктами

Ингредиенты

500 г тыквы, 50 г малины, 50 г черной смородины, 10 оливок, 100 г сахара, 100 г сметаны, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить, удалить семена, нарезать кубиками, залить кипящей водой и варить 5–7 минут. Затем добавить сахар, ванилин и довести до кипения.

Малину и смородину промыть. Оливки разрезать пополам. За 2–3 минуты до готовности добавить в суп сметану, малину, смородину и оливки.

Окрошка

Ингредиенты

1 сваренный в мундире клубень картофеля, 1 вареная свекла, 1 огурец, 1 яблоко, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка сахара, 80 г сметаны, 1 л хлебного кваса, по пучку зеленого лука и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и свеклу очистить, нарезать кубиками. Огурец и яблоко вымыть, очистить, удалить у яблока сердцевину и также нарезать кубиками. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить. Яйцо очистить, отделить желток, растереть его с горчицей, сметаной, зеленым луком, сахаром и солью. Белок мелко нарезать.

Все приготовленные продукты соединить, развести квасом. Перед подачей к столу окрошку посыпать рубленой петрушкой.

Свекольный суп

Ингредиенты

200 г свеклы, 1 огурец, 300 мл простокваши, 150 г сметаны, 1 столовая ложка яблочного уксуса, 100 г зеленого лука,!/2 пучка петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить, нашинковать соломкой и тушить до готовности в небольшом количестве воды. Кожицу от свеклы промыть, добавить уксус, 300 мл горячей воды и варить 10 минут. Полученный отвар процедить.

Огурец вымыть, очистить и нарезать соломкой. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить. В свекольный отвар добавить тушеную свеклу, огурец, нарезанный зеленый лук, простоквашу, посолить. При подаче к столу суп заправить сметаной и посыпать петрушкой.

Мясные супы

Суп с куриной печенью

Ингредиенты

100 г риса, 1 клубень картофеля, 400 г жареной куриной печени, сок 1/2 лимона, 1 пучок петрушки, 1/3 чайной ложки карри, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Рис промыть. В подсоленную кипящую воду (1 л) положить рис, картофель, перец и карри. За 2–3 минуты до готовности в суп добавить лимонный сок и печень.

Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарубить. Перед подачей к столу суп посыпать зеленью.

Суп из говяжьего языка

Ингредиенты

500 г отварного говяжьего языка, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 пучок укропа, 60 г лапши, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук, морковь и петрушку вымыть, очистить и мелко нарезать. Язык нарезать порционными кусками. В кипящую подсоленную воду положить подготовленные овощи и язык.

За 2–3 минуты до готовности добавить в суп лапшу. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарубить. Перед подачей к столу посыпать суп зеленью.

Суп с фасолью и свиными колбасками

Ингредиенты

4 свиные колбаски, 150 г шпика, 1 луковица, 300 г консервированной фасоли, 3 зубчика чеснока, 4 столовые ложки растительного масла, 300 г цветной капусты, 1 пучок петрушки, 70 г тертого сыра, 800 мл мясного бульона, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Шпик нарезать, чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. В кастрюлю влить растительное масло, обжарить лук и колбаски.

Затем влить мясной бульон, добавить чеснок, шпик, фасоль, посолить и поперчить.

Капусту вымыть, разделить на отдельные соцветия и также добавить в суп. Варить до готовности. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарубить. Перед подачей посыпать суп зеленью и сыром.

Суп из сыра

Ингредиенты

400 г вареной свинины, 500 мл бульона, 500 г твердого сыра, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 черствый пшеничный батон, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Срезать с батона корку и натереть его на терке. Яйца очистить, отделить желтки и размять их вилкой. Твердый сыр натереть на крупной терке. Все продукты тщательно перемешать и добавить в горячий бульон, посолить, поперчить. Варить, помешивая, 10 минут.

Мясо нарезать небольшими кусочками и добавить в суп за 2–3 минуты до готовности. При подаче к столу посыпать суп тертым сыром.

Куриный бульон с рисом

Ингредиенты

300 г вареного риса, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 70 г тертого сыра, 1,5 л куриного бульона, соль по вкусу.

Способ приготовления

В вареный рис добавить сырые яйца, масло, посолить, тщательно перемешать. Смазать сковороду маслом, посыпать сухарями, выложить рис, сверху посыпать сыром. Поставить сковороду в духовку и запекать 10–12 минут.

Бульон нагреть. Готовый рис нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и залить бульоном.

Суп из баранины

Ингредиенты

1 л бульона из баранины, 200 г отварной баранины, 100 г

риса, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 1/2 лимона, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и спассеровать в растительном масле. Рис промыть в холодной воде. В горячий подсоленный бульон положить лук, рис и варить на среднем огне 10 минут.

Лимон вымыть, снять цедру и натереть ее на мелкой терке. Яйца разбить, аккуратно отделить желтки от белков, размешать их с 2 столовыми ложками бульона и заправить суп, добавив также натертую цедру. Варить до готовности 2–3 минуты.

Мясо и лимон нарезать небольшими ломтиками и добавить в суп перед подачей к столу.

Суп с пивом и сосисками

Ингредиенты

750 мл говяжьего бульона, 1 яйцо, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 1 морковь, 2 клубня картофеля, 3 сосиски, 70 г отварной свинины, 70 мл пива, 1 чайная ложка сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 пучок петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук, сельдерей, морковь вымыть, очистить, мелко нарезать и спассеровать в сливочном масле. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, добавить к спассерованным овощам и немного обжарить.

Бульон нагреть, залить им овощи, посолить, поперчить. Яйцо разбить, аккуратно отделить желток от белка и растереть его с сахаром. Сосиски отварить и нарезать кружочками. Мясо нарезать тонкими ломтиками. За 2 минуты до готовности добавить в суп сосиски, мясо, пиво, желток и все перемешать.

Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарубить и посыпать ею готовый суп.

Суп с лимоном и каперсами

Ингредиенты

1 л говяжьего бульона, 200 г отварной говядины, 2 луковицы, 250 г каперсов, 100 г томатного кетчупа, 100 г сметаны, 1 лимон, 3 столовые ложки растительного масла, 70 г зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, спассеровать в растительном масле. Бульон довести до кипения, добавить лук и кетчуп. Варить 7 минут. Затем добавить каперсы, посолить и варить еще 5 минут.

Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарубить. Перед подачей к столу в суп добавить лимон, зелень, сметану.

Суп-пюре из мяса курицы

Ингредиенты

300 г отварного филе курицы, 800 мл куриного бульона, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 яйцо, 100 мл сливок, 2 мандарина, 1/2 пучка кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе пропустить 2 раза через мясорубку, добавить 2 столовые ложки бульона и тщательно перемешать.

Муку обжарить в 1 столовой ложке сливочного масла, развести бульоном и довести до кипения. Затем добавить куриное пюре и еще раз довести до кипения.

Яйцо разбить, отделить желток от белка и взбить белок со сливками. Готовый суп заправить оставшимся маслом, взбитым желтком и посолить.

Кинзу вымыть, обсушить, мелко нарубить. Мандарины вымыть, очистить и разделить на дольки. При подаче к столу в суп добавить мандарин и кинзу.

Куриный суп с цветной капустой

Ингредиенты

1 л куриного бульона, 600 г отварного мяса курицы, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 моркови, 200 г цветной капусты, 1 пучок петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, мелко нарезать. Цветную капусту вымыть и разделить на соцветия.

Бульон довести до кипения, добавить морковь и капусту. Мясо нарезать тонкими ломтиками. За 3–4 минуты до готовности добавить консервированный горошек и мясо курицы, посолить, поперчить. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Перед

подачей к столу суп посыпать зеленью.

Куриный суп с кукурузой

Ингредиенты

500 г отварных куриных грудок, 1 л куриного бульона, 150 г консервированной кукурузы, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 5 г тимьяна, 5 г кориандра, 1 пучок кинзы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук и чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Мясо нарезать тонкими ломтиками.

Бульон сильно нагреть, положить в кастрюлю картофель, лук, чеснок, тимьян, кориандр, перец, соль и довести до кипения. За 3–4 минуты до готовности добавить кукурузу.

Кинзу вымыть, обсушить, мелко нарубить и посыпать ею готовый суп.

Суп с морской капустой

Ингредиенты

300 г отварной свинины, 1 л бульона из свинины, 200 г вареной морской капусты, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 150 г сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 пучок кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свинину нарезать небольшими кубиками. Морскую капусту нарезать соломкой. Лук и морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Свинину и овощи обжарить в сливочном масле.

Картофель вымыть, очистить, нарезать небольшими кубиками. Бульон довести до кипения, выложить картофель и варить 10 минут. Затем добавить в кипящий бульон все остальные продукты, посолить и варить до готовности.

Кинзу вымыть, обсушить и мелко нарубить. Перед подачей к столу заправить суп сметаной и посыпать зеленью.

Суп со шпиком и фасолью

Ингредиенты

200 г шпика, 1 л бульона из свинины, 150 г

консервированной фасоли, 1 луковица, 2 бутона гвоздики, 5 г мускатного ореха, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Луковицу очистить, вымыть, мелко нарезать. Шпик нарезать небольшими кубиками. Бульон довести до кипения, добавить шпик, фасоль, лук, гвоздику, мускатный орех, посолить. Варить 10–13 минут.

Укроп вымыть, обсушить, мелко нарубить. Перед подачей к столу заправить суп горчицей и посыпать зеленью.

Куриный суп с яблоками

Ингредиенты

500 г отварного мяса курицы, 1,5 л куриного бульона, 300 г консервированного зеленого горошка, 2 луковицы, 2 яблока, 2 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки сливочного масла, 70 г сметаны, 10 г карри, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать тонкими ломтиками, положить в бульон и сильно нагреть. Консервированный горошек варить в воде 3–4 минуты, затем протереть через сито и спассеровать в растительном масле.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лук и яблоко обжарить в сливочном масле, соединить с горошком, добавить карри, перец, 4 столовые ложки бульона и тушить 7—10 минут. После этого залить оставшимся бульоном, добавить соль и перемешать.

Перед подачей к столу суп заправить сметаной.

Суп с копченым окороком

Ингредиенты

250 г свиного копченого окорока, 800 мл бульона из свинины, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 100 г шпината, 150 г консервированного зеленого горошка, 2 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Помидоры

вымыть, очистить от кожицы, удалить плодоножки и нарезать. Шпинат вымыть, обсушить и нарезать узкими полосками. Добавить к луку помидоры, горошек, шпинат, 4 столовые ложки бульона и тушить 4–6 минут. Окорок нарезать кубиками.

Бульон довести до кипения, добавить в него овощи, окорок, посолить, поперчить и варить до готовности.

Суп из свинины и арахиса

Ингредиенты

250 г отварной свинины, 750 мл говяжьего бульона, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 60 г очищенного арахиса, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г вареных шампиньонов, 200 г зеленого лука, 2 г кориандра, 4 горошины черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Растолочь чеснок, кориандр и перец в однородную массу и жарить ее в растительном масле 2 минуты. Свинину нарезать небольшими кубиками и вместе с луком жарить на сковороде еще 2 минуты.

Грибы мелко нарезать. Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарубить. Бульон довести до кипения, посолить. Положить в него арахис, грибы, лук и варить 5 минут. После этого добавить обжаренные продукты и варить еще 3 минуты.

Супы из рыбы и морепродуктов

Суп из рыбы с грибами

Ингредиенты

400 г отварного филе хека, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 яйцо, 100 г вареных грибов, 1 чайная ложка муки, 3 столовые ложки растительного масла, 1000 мл рыбного бульона, 1 пучок петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и петрушку вымыть, очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Все ингредиенты смешать, посолить и тушить 2–3 минуты в растительном масле. Рыбное филе нарезать, положить к овощам и тушить еще 3 минуты. Грибы мелко нарезать.

Муку развести в холодной воде. Бульон довести до кипения, положить в него все приготовленные продукты, муку и варить на сильном огне 5–6 минут.

Яйцо взбить. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Готовый суп поперчить, заправить яйцом и посыпать петрушкой.

Рыбный суп с зеленым горошком

Ингредиенты

300 г отварного филе морской рыбы, 1 морковь, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 150 г консервированного зеленого горошка, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 пучок укропа, 50 г сметаны, 800 мл рыбного бульона, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Морковь и лук очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Лук вместе с мукой спассеровать в сливочном масле. Филе рыбы нарезать узкими полосками.

Бульон довести до кипения. Положить в него картофель, морковь, лук, посолить и варить 10 минут. Затем добавить горошек и рыбу и варить еще 2–3 минуты.

Укроп вымыть, обсушить, мелко нарубить. Готовый суп посыпать зеленью, заправить сметаной и подать к столу.

Суп из минтая с вином

Ингредиенты

400 г отварного филе минтая, 1 луковица, 1 фенхель, 1 морковь, 3 клубня картофеля, 100 г шпината, 1 чайная ложка муки, 150 мл сливок, 100 мл белого сухого вина, 800 мл рыбного бульона, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, морковь и лук очистить, вымыть и нарезать. Рыбное филе нарезать небольшими ломтиками. Бульон довести до кипения, положить в него овощи, посолить, поперчить и варить 5–7 минут.

Шпинат вымыть, обсушить и нарезать полосками. Положить в суп рыбное филе, шпинат, добавить сливки и вино и варить еще 2–3 минуты.

Размешать муку в 2 столовых ложках бульона, влить в суп и дать настояться несколько минут под плотно закрытой крышкой.

Суп из морского окуня с молоком

Ингредиенты

500 г отварного филе морского окуня, 1 луковица, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок кинзы, 500 мл молока, 700 мл рыбного бульона, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть и нарезать кубиками. Лук и морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и спассеровать в растительном масле. Филе окуня нарезать большими кусками. Бульон довести до кипения, положить в него овощи, рыбу, посолить и варить 5 минут на сильном огне. После этого достать из супа рыбу.

Молоко подогреть и влить в суп. Варить еще 5 минут.

Кинзу вымыть, обсушить, мелко нарубить. Готовый суп заправить сливочным маслом, филе рыбы подать на отдельной тарелке, посыпав зеленью.

Суп из крабов

Ингредиенты

200 г консервированного мяса крабов, 1 морковь, 1 яйцо, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки

муки, 1 пучок укропа, 750 мл говяжьего бульона, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Бульон довести до кипения, положить в него морковь и горошек и варить 6–7 минут. Яйцо разбить, аккуратно отделить желток от белка, растереть его с мукой, добавить в суп и тщательно размешать.

Добавить в суп мясо крабов, перец, соль и варить еще 5 минут. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарубить и посыпать им готовый суп.

Суп из лемонемы с черемшой

Ингредиенты

400 г отварного филе лемонемы, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 пучок петрушки, 1/2 пучка кинзы, 200 г черемши, 3 столовые ложки растительного масла, 70 г сметаны, 1 л рыбного бульона, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Картофель вымыть, очистить и нарезать соломкой. Бульон довести до кипения, выложить в него овощи, посолить, поперчить и варить 6 минут.

Филе нарезать полосками. Петрушку, кинзу и черемшу вымыть, обсушить и мелко нарубить. В кипящий суп положить зелень, рыбу и варить еще 3 минуты.

Готовый суп заправить сметаной и подать к столу.

Суп из креветок с молоком

Ингредиенты

150 г очищенных креветок, 4 помидора,

1 луковица, 200 мл молока, 70 г сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 3 столовые ложки водки, 700 мл куриного бульона, 1 пучок кинзы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, натереть на крупной терке и жарить на сковороде на сливочном масле 2 минуты. Добавить муку и жарить еще

2 минуты. Бульон соединить с молоком, довести до кипения

и положить в него обжаренный лук. Варить 3 минуты на сильном огне.

Помидоры вымыть, очистить и нарезать небольшими дольками. Креветки промыть в холодной воде и нарезать. В кипящий суп положить помидоры, креветки, добавить водку, перец и соль. Варить еще 5 минут на среднем огне.

Кинзу вымыть, обсушить, мелко нарубить. Перед подачей к столу заправить суп сметаной и посыпать зеленью.

Суп из мидий

Ингредиенты

500 г мидий, 300 г отварного мяса курицы, 1 морковь, 300 мл белого сухого вина, 100 г сметаны, 1 л куриного бульона, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мидии тщательно вымыть и варить в смеси белого вина и воды (300 мл) до тех пор, пока раковины не раскроются. Затем с помощью ножа достать мидии из раковин и нарезать узкими полосками.

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Мясо курицы нарезать тонкими ломтиками. Бульон довести до кипения, выложить в него морковь и мясо и варить 5–7 минут. После этого суп посолить, поперчить, добавить мидии и варить еще 2–3 минуты.

Готовый суп заправить сметаной.

Суп из камбалы с сыром

Ингредиенты

400 г отварного филе камбалы, 400 г очищенных креветок, 1 луковица, 1 морковь, 250 г сыра, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок кинзы, 1 л куриного бульона, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Бульон довести до кипения, посолить, поперчить. Лук и морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и положить в бульон. Варить 5 минут.

Сыр натереть на крупной терке. Рыбное филе нарезать небольшими кусочками. Креветки отварить в подсоленной воде и нарезать. В кипящий суп выложить рыбу, креветки, добавить муку, сливочное масло и варить еще 3–4 минуты.

Кинзу вымыть, обсушить, мелко нарубить и посыпать ею готовый суп.

Суп из кильки

Ингредиенты

250 г консервированной кильки, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 100 г зеленого лука, 3 столовые ложки томатного кетчупа, 3 г мускатного ореха, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук и сельдерей очистить, вымыть и натереть на крупной терке. В кастрюлю влить 700 мл воды, довести ее до кипения, выложить картофель, лук, сельдерей, посолить и поперчить. Варить 6–8 минут.

Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарубить. В кипящий суп положить кильку, мускатный орех, зеленый лук, добавить кетчуп и варить еще 5 минут.

Суп из форели с орехами

Ингредиенты

300 г отварного филе форели, 1 луковица, 1 морковь, 20 грецких орехов, 70 г отварного риса, 3 столовые ложки растительного масла, 20 г кизила, 1 пучок петрушки, 900 мл рыбного бульона, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и спассеровать в растительном масле. Бульон довести до кипения, положить в него спассерованные овощи, посолить, поперчить и варить 5 минут.

Филе рыбы нарезать, орехи истолочь. В кипящий суп положить рис, рыбу, орехи, кизил и варить еще 5 минут.

Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарубить и посыпать ею готовый суп.

Суп из креветок с грибами

Ингредиенты

350 г очищенных креветок, 150 г вареных вешенок, 1

морковь, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 100 г консервированной кукурузы, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 л грибного бульона, 70 г сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы мелко нарезать. Лук и морковь очистить, вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Овощи и грибы жарить на растительном масле 3 минуты.

Креветки промыть в холодной воде и нарезать. Бульон довести до кипения, положить в него кукурузу, обжаренные овощи, креветки, добавить перец и соль. Варить 5 минут.

Взбить сметану и яйцо и заправить этой смесью готовый суп.

Суп из креветок и овощей

Ингредиенты

350 г очищенных креветок, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 150 г зеленого лука, 1 пучок кинзы, 2 столовые ложки сливочного масла, 70 г сметаны, 1 л грибного бульона, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в сливочном масле.

Зелень вымыть, обсушить и мелко нарубить. Креветки промыть в холодной воде и мелко нарезать. Картофель, морковь и петрушку вымыть, очистить и нарезать. Бульон довести до кипения, выложить в него нарезанные овощи, посолить, поперчить и варить 7 минут на сильном огне. Затем добавить в суп обжаренный лук, креветки, зеленый лук и варить еще 3 минуты.

Перед подачей к столу заправить суп сметаной и посыпать кинзой.

Суп из кальмаров и сыра

Ингредиенты

300 г кальмаров, 200 г твердого сыра, 1 луковица, 4 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 900 мл рыбного бульона, 1 пучок кинзы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле. Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить, отделить желтки от белков и растереть их. Кинзу вымыть,

обсушить и мелко нарубить. Бульон довести до кипения, выложить в него приготовленные продукты, посолить, поперчить и варить 5–7 минут.

Кальмары промыть, варить в кипящей воде 2–3 минуты и мелко нарезать. В готовый суп положить кальмары и сливочное масло.

Суп из кальмаров и цветной капусты

Ингредиенты

400 г кальмаров, 200 г цветной капусты, 1 помидор, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок петрушки, 1 л куриного бульона, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, разделить на небольшие соцветия. Помидор вымыть, очистить и нарезать небольшими дольками. Бульон довести до кипения и выложить в него капусту и помидоры. Варить 5–7 минут.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и жарить на растительном масле 2–3 минуты на сильном огне. После этого выложить лук в суп, посолить, поперчить и варить еще 3 минуты.

Кальмары вымыть, варить в кипящей воде 2–3 минуты и нарезать соломкой. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. В готовый суп добавить кальмары и зелень и подать к столу.

Вторые блюда

Овощные блюда

Картофель с горчицей

Ингредиенты

5 вареных клубней картофеля, 1 луковица,

3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки горчицы, 1 пучок укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Каждый клубень картофеля разрезать на

4 части и выложить на блюдо.

Укроп вымыть, обсушить и мелко нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и спассеровать в растительном масле. Перемешать лук с горчицей, посолить. Залить получившимся соусом картофель и посыпать зеленью.

Картофель с луком

Ингредиенты

5 клубней картофеля, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 100 г сметаны, 1 пучок петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Картофель жарить на растительном масле на сильном огне 5 минут. Затем добавить лук, посолить и жарить еще 5 минут. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Готовый картофель выложить на широкое блюдо, полить сметаной и посыпать зеленью.

Картофель в молочном соусе

Ингредиенты

5 вареных клубней картофеля, 80 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1/2 пучка кинзы, 50 г зеленого лука, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень вымыть, обсушить и мелко нарубить. Для приготовления соуса обжарить муку в сливочном масле до светло-коричневого цвета. Затем влить молоко и тщательно

размешать, чтобы не образовывались комочки. Добавить соль, перец и варить 5 минут на среднем огне. Картофель разрезать на 6 частей каждый и выложить на широкое блюдо. Сверху картофель залить приготовленным соусом и посыпать зеленью.

Картофель с помидорами

Ингредиенты

5 вареных клубней картофеля, 1 луковица, 3 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и спассеровать в растительном масле. Помидоры вымыть, очистить, нарезать небольшими ломтиками, добавить к луку, посолить, поперчить и тушить 8 минут. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Клубни картофеля разрезать пополам каждый, выложить на широкое блюдо, сверху положить тушеные овощи, полить соусом, в котором они тушились, посыпать зеленью.

Помидоры с тушеной морковью

Ингредиенты

6 помидоров, 2 моркови, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 70 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и истолочь. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, выложить на сковороду, добавить соль, лук, растительное масло, влить 3 столовые ложки воды, тушить до готовности, затем смешать с чесноком, зеленым горошком и майонезом.

Кружочки помидоров выложить на блюдо, на середину каждого положить горкой по 2 чайные ложки морковной смеси.

Пюре из шпината

Ингредиенты

800 г шпината, 2 столовые ложки муки,

2 столовые ложки сливочного масла, 250 мл молока, 3

сваренных вкрутую яйца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат вымыть, обсушить, отварить в подсоленной воде и мелко нарубить. Муку спассеровать в масле, развести молоком, выложить на сковороду шпинат, посолить и тушить 6–8 минут на среднем огне.

Яйца очистить, нарезать небольшими кубиками. Готовый шпинат выложить в блюдо и посыпать яйцами.

Картофель в винном соусе

Ингредиенты

5 вареных клубней картофеля, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 200 мл белого сухого вина, 1 пучок кинзы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и жарить на сливочном масле 2 минуты на сильном огне. После этого добавить муку и жарить еще

3 минуты, непрерывно помешивая. Влить в сковороду вино, посолить, поперчить и варить 5 минут на среднем огне. Картофель нарезать ломтиками, положить в сковороду, варить еще

2 минуты. Кинзу вымыть, обсушить, мелко нарубить и посыпать ею готовое блюдо.

Печеные помидоры

Ингредиенты

5 помидоров, 2 столовые ложки муки, 100 г сыра, 1 столовая ложка растительного масла,

3 яйца, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. В муку добавить немного воды, соль и замесить жидкое тесто. Яйца взбить. Обмакнуть каждый кружочек помидоров в тесто, выложить на смазанный растительным маслом противень, посыпать тертым сыром, перцем, залить взбитыми яйцами и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 минут.

Жареные кабачки и баклажаны

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 баклажана, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки и баклажаны вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Кабачки и баклажаны соединить с луком, выложить на сковороду, посолить, добавить растительное масло и жарить на среднем огне до готовности. Затем выложить на блюдо, посыпать чесноком и зеленью укропа и подать к столу.

Свекла под сметанным соусом

Ингредиенты

600 г вареной свеклы, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 1/2 чайной ложки тмина, 200 г сметаны, 70 г толченых грецких орехов, 1 яйцо, 1 пучок кинзы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Жарить лук и свеклу на растительном масле 3–4 минуты. Кинзу вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Для приготовления соуса смешать сметану, тмин, орехи и яйцо, посолить и поперчить. Заправить свеклу полученным соусом и посыпать зеленью.

Тушеный болгарский перец с фасолью

Ингредиенты

300 г консервированной фасоли, 2 стручка болгарского перца, 3 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 150 г сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Стручки болгарского перца вымыть, удалить плодоножки и семена и мелко нарезать.

Фасоль смешать с болгарским перцем, луком, чесноком, томатной пастой, поперчить, посолить, выложить в сковороду, добавить растительное масло и тушить в течение 5 минут.

Готовую фасоль выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Вареный болгарский перец с яйцами

Ингредиенты

6 стручков болгарского перца, 3 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Стручки болгарского перца вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать небольшими кусочками и варить до готовности в подсоленной воде. Затем откинуть на дуршлаг, выложить на блюдо, посолить, сбрызнуть уксусом, заправить растительным маслом, перемешать, украсить кружочками помидоров, яиц и веточками петрушки. Подавать в горячем виде.

Тушеная капуста

Ингредиенты

400 г белокочанной капусты, 2 корня сельдерея, 2 яблока, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 6 столовых ложек растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1/2 чайной ложки тмина, 1/2 чайной ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть и мелко нарубить.

Лук, корни сельдерея и яблоки вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, обжарить в 1 столовой ложке растительного масла, затем добавить капусту, 100 мл воды и оставшееся растительное масло, посолить и тушить в течение 10 минут. Положить сахар, тмин, томатную пасту, зелень петрушки, тушить еще 3 минуты, затем выложить на блюдо и подать к столу.

Вареная капуста с морковью

Ингредиенты

400 г краснокочанной капусты, 1 морковь, 1 чайная ложка

сахара, сок 1/2 лимона, 4 столовые ложки растительного масла, 1/4 чайной ложки молотой гвоздики, красный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту вымыть, крупно нарезать, выложить в кастрюлю, залить 200 мл воды, довести до кипения, затем откинуть на дуршлаг, растереть с солью и сахаром, сбрызнуть лимонным соком. Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками.

Для приготовления соуса в растительное масло положить перец и гвоздику, довести до кипения и остудить.

Капусту перемешать с морковью, выложить на блюдо, заправить соусом и подать к столу.

Печеные баклажаны

Ингредиенты

4 баклажана, 2 помидора, 4 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 150 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду на 2 минуты, снять кожицу и нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить со сметаной.

Баклажаны и помидоры выложить на сковороду, посолить, добавить 3 столовые ложки растительного масла, обжаривать в течение 3 минут на сильном огне, затем выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, полить смесью яиц и сметаны и запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 5 минут.

Готовые баклажаны выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тушеные кабачки с луком и помидорами

Ингредиенты

200 г кабачков, 2 помидора, 1 луковица, 100 г зеленого лука, 1 пучок укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 лимона, 2 зубчика чеснока, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук и чеснок очистить, вымыть и мелко нарубить. Помидоры вымыть и

нарезать тонкими ломтиками. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зеленый лук и зелень укропа вымыть и нарубить.

Репчатый лук жарить до золотистого цвета в 1 столовой ложке растительного масла, добавить помидоры, зеленый лук и жарить 5 минут, затем влить 100 мл воды, положить кабачки, посолить, поперчить, довести до кипения, добавить оставшееся масло и тушить 10 минут на среднем огне.

Готовые овощи выложить на блюдо, посыпать чесноком и зеленью укропа, оформить кружочками лимона и подать к столу.

Кабачки с грибами в сметане

Ингредиенты

500 г кабачков, 300 г вареных вешенок, 150 г сметаны, 3 столовые ложки растительного масла, 70 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Грибы нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кабачки соединить с грибами, выложить на сковороду, добавить растительное масло и жарить на сильном огне в течение 3 минут. Затем убавить огонь до минимума, влить 100 мл воды, посолить, добавить сметану и тушить до готовности.

Кабачки и грибы выложить на блюдо, полить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Блюда из мяса

Жареная свинина с овощами

Ингредиенты

250 г отварной свинины, 3 луковицы, 1 соленый огурец, 1 вареная свекла, 50 г сметаны, 50 г зеленого лука, 50 г квашеной капусты, 50 г маринованных грибов, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки свиного жира, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу очистить, нарезать кружочками и сбрызнуть уксусом. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурец нарезать кружочками. Маринованные грибы смешать с квашеной капустой.

Мясо нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и жарить на жире 10 минут.

Куски мяса выложить на середину блюда, полить сметаной, посыпать зеленым луком и оформить кружочками свеклы и огурцов, а также кольцами лука. Рядом выложить смесь капусты и грибов.

Запеченная свинина

Ингредиенты

500 г отварной свинины, 200 г муки, 3 яйца, 1 столовая ложка свиного жира, 50 г панировочных сухарей, 150 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, яиц и 100 мл воды приготовить жидкое тесто. Мясо нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, обмакнуть в тесто, выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Готовое мясо перед подачей к столу полить майонезом.

Жареная свинина с рисом

Ингредиенты

200 г отварной свинины, 100 г отварного риса, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка свиного

жира, 1 огурец, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 150 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурец вымыть и нарезать кубиками.

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в панировочных сухарях и жарить на свином жире 7—10 минут.

Мясо смешать с рисом, огурцом и зеленым горошком, выложить на блюдо, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Гусь, запеченный с овощами

Ингредиенты

500 г отварного мяса гуся, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 яблока, 1 морковь, 100 г вареной цветной капусты, 2 помидора, 100 г стручковой фасоли, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, 150 г сметаны, 1 столовая ложка жира, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать кружочками. Морковь вымыть, очистить и также нарезать кружочками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками.

Цветную капусту разобрать на соцветия. Стручковую фасоль вымыть и крупно нарезать. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть.

Мясо гуся нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром форму вместе с картофелем, морковью, яблоками, фасолью и цветной капустой и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Готовое мясо и овощи выложить на блюдо, полить сметаной, украсить веточками петрушки, зеленым горошком и дольками помидоров и подать к столу.

Свиные котлеты с рисом

Ингредиенты

300 г свиного фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 3 столовые ложки риса, 3 столовые ложки свиного жира, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки томатной пасты, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. В свиной фарш добавить рис, яйцо, перец и соль. Сформовать круглые котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и жарить на жире 5–7 минут. Затем влить 200 мл воды, положить томатную пасту и довести котлеты до готовности на слабом огне.

Запеканка из курицы

Ингредиенты

200 г отварного мяса курицы, 50 г филе сельди, 3 луковицы, 2 яйца, 80 мл сливок, 20 г панировочных сухарей, 2 столовые ложки сливочного масла, 5 столовых ложек томатного соуса, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить и вымыть. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо курицы, филе сельди и лук пропустить через мясорубку, добавить яйца, соль, перец и сливки, взбить.

Полученную массу выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут.

Готовую запеканку остудить, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью петрушки, полить томатным соусом и подать к столу.

Жареная говядина с помидорами

Ингредиенты

300 г отварной говядины, 4 помидора, 3 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 30 г листьев зеленого салата, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, 200 мл белого сухого вина, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и нарезать кружочками. Салат и петрушку вымыть и нарубить.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом, смешать с луком, полить смесью растительного масла и горчицы, выложить на сковороду и жарить 5 минут на сильном огне. Затем добавить вино, помидоры и тушить еще 5 минут.

Готовую говядину выложить вместе с соусом на блюдо,

оформить кружочками яиц и посыпать зеленью.

Курица по-итальянски

Ингредиенты

200 г отварного мяса курицы, 50 г вермишели, 3 сваренных вкрутую яйца, 50 г зеленого салата, 3 огурца, 2 помидора, 70 г консервированного зеленого горошка, 1 стручок болгарского перца, 2 столовые ложки растительного масла, 150 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зеленый салат вымыть и крупно нарезать. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Вермишель опустить в кипящую подсоленную воду, отварить до готовности, затем откинуть на дуршлаг.

Мясо курицы нарезать кубиками, обжарить в растительном масле, смешать с вермишелью, зеленым горошком, зеленью петрушки и яйцами, посолить, выложить на блюдо, заправить майонезом, украсить зеленым салатом, оформить кружочками помидоров и огурцов, кольцами болгарского перца и подать к столу.

Баранина, тушенная в томатной пасте

Ингредиенты

500 г отварной баранины, 200 г томатной пасты, 3 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 помидора, 1 пучок зелени укропа, 1 лимон, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть.

Мясо нарезать порционными кусками и обжаривать в сливочном масле вместе с луком в течение 5–7 минут. Затем влить 100 мл воды, добавить соль, перец, лимон, томатную пасту и тушить еще 5 минут.

Готовое мясо выложить на блюдо, оформить дольками помидоров и веточками укропа и подать к столу.

Куриные фрикадельки

Ингредиенты

250 г куриного фарша, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 огурца, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 100 г зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Яйца очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и мелко нарубить.

Из куриного фарша сформовать фрикадельки, опустить их в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Выложить фрикадельки на блюдо, поперчить, посыпать зеленым горошком, рублеными яйцами и зеленью петрушки, полить майонезом, оформить картофелем и огурцами и подать к столу.

Колбаски из баранины в сухарях

Ингредиенты

500 г фарша из баранины, 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки жира, 2 столовые ложки сливок, 100 г панировочных сухарей, сок 1/2 лимона, 3 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 1 яйцо, 2 чайные ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Добавить в фарш сливки, перец, соль, перемешать. Яйцо взбить. Сделать из фарша кружочки толщиной 10 мм, положить на середину каждого кусочек сливочного масла, придать изделиям форму колбасок, смазать взбитым яйцом, запанировать в сухарях и жарить на жире 5 минут.

Изделия выложить в смазанную растительным маслом форму и запекать в разогретой до 200 °С духовке 5 минут.

Колбаски выложить на блюдо, сбрызнуть лимонным соком, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Баранина в пиве

Ингредиенты

500 г отварной баранины, 70 г шпика, 1 луковица, 2 яйца, 100 мл пива, 4 столовые ложки растительного масла, 50 г муки, 3 зубчика чеснока, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Баранину

нарезать небольшими кусками, нашпиговать шпиком, посолить, поперчить и посыпать луком.

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Соединить яйцо, муку и пиво, тщательно размешать, добавить чеснок. В получившуюся смесь обмакнуть куски мяса и обжарить их в растительном масле на сильном огне.

Жареная куриная печень

Ингредиенты

300 г куриной печени, 70 г шпика, 1 луковица, 2 красных яблока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки,

2 столовые ложки томатного кетчупа, 1 пучок кинзы, 150 мл куриного бульона, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Шпик и печень нарезать небольшими кубиками. Жарить шпик на растительном масле 1 минуту. Затем добавить печень, лук и жарить еще 3 минуты.

Бульон довести до кипения. Яблоки вымыть, натереть на терке, добавить соль, перец, кетчуп, муку и бульон. Перемешать и выложить на сковороду к печени. Жарить 6–7 минут на сильном огне.

Кинзу вымыть, обсушить, мелко нарубить. Перед подачей к столу украсить блюдо зеленью.

Запеченные говяжьи мозги

Ингредиенты

200 г говяжьих мозгов, 100 г сметаны, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 500 мл говяжьего бульона, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мозги промыть в холодной воде. Бульон довести до кипения и варить в нем мозги в течение 3–4 минут.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и спассеровать в 1 столовой ложке растительного масла. Оставшимся маслом смазать сковороду, выложить на нее мозги, посолить, поперчить, посыпать луком, полить сметаной и запекать в духовке 5–7 минут.

Куриная печень в кляре с ананасами

Ингредиенты

400 г куриной печени, 3 яйца, 70 г муки, 5 столовых ложек растительного масла, 200 г консервированных ананасов, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень обдать кипятком, удалить пленки, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить. Яйца разбить, аккуратно отделить белки от желтков и взбить их. Каждый кусочек печени обвалять в муке, затем опустить в белок, потом снова обвалять в муке. После этого обжарить печень в растительном масле на сильном огне. Ананасы нарезать небольшими кубиками.

Готовую печень выложить на блюдо, оформить кусочками консервированных ананасов и подать к столу.

Блюда из рыбы

Жареный лосось с ананасами и кукурузой

Ингредиенты

500 г филе лосося, 250 г консервированных ананасов, 100 г консервированной кукурузы, 1 луковица, 1 стручок болгарского перца, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки соевого соуса, 2 столовые ложки коньяка, 1 столовая ложка муки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать соломкой. В разогретом растительном масле обжарить лук.

Филе лосося промыть, обсушить, нарезать полосками, посолить и поперчить. На сковороду выложить рыбу, ананасы, кукурузу, перец и жарить 3 минуты, помешивая.

Соевый соус, коньяк и муку смешать, добавить в сковороду и тушить 2–3 минуты. Готовую рыбу сразу выложить на тарелки и подать к столу.

Караси, жаренные с луком

Ингредиенты

300 г очищенных карасей небольшого размера, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок кинзы, 50 г муки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу промыть, обсушить, обвалять в муке, посолить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Затем выложить на сковороду рыбу и жарить еще 7—10 минут.

Кинзу вымыть, обсушить, мелко нарубить и посыпать ею готовую рыбу.

Жареные караси под клюквенным соусом

Ингредиенты

700 г очищенных карасей, 300 г клюквы, 50 г меда, 200 г муки, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа,

перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу промыть, обвалять в муке, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарубить. Клюкву размять, отжать сок, подогреть его и размешать с медом.

Готовую рыбу выложить на широкое блюдо, полить соусом и посыпать зеленью.

Жареная рыба с кинзой

Ингредиенты

700 г филе морского окуня, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 пучка кинзы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и обвалять в муке. На сковороде разогреть растительное и сливочное масло, обжарить рыбу с обеих сторон на сильном огне и выложить на блюдо.

Кинзу вымыть, обсушить и мелко нарубить. Выложить кинзу на сковороду в оставшийся от жаренья жир, жарить 1–2 минуты и положить на рыбу. Сверху полить оставшимся жиром и подать к столу.

Жареный карп с острым соусом

Ингредиенты

800 г очищенного карпа, 3 помидора, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 50 г муки, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу промыть, обсушить, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в 2 столовых ложках растительного масла на сильном огне.

Лук, чеснок, морковь и сельдерей очистить, вымыть и натереть на терке. Сельдерей, лук и морковь жарить на оставшемся растительном масле 2–3 минуты. Помидоры вымыть, нарезать небольшими кубиками, смешать с чесноком и добавить к обжаренным овощам. Все перемешать, пожарить еще 3 минуты. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Готовую рыбу выложить на блюдо, вокруг разложить приготовленные овощи, посыпать зеленью и подать к столу.

Жареный окунь с арахисом

Ингредиенты

700 г филе морского окуня, 150 г толченого арахиса, 3 столовые ложки муки, 4 столовые ложки растительного масла, 1 огурец, сок 1/2 лимона, 150 г сыра, 1 пучок петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе окуня промыть, обсушить, посолить, поперчить и обвалять в муке. Разогреть на сковороде растительное масло и жарить рыбу на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны. Выстлать противень фольгой и выложить на нее рыбу.

Огурец вымыть, натереть на крупной терке и полить лимонным соком. Сыр также натереть на крупной терке, смешать с толченым арахисом, выложить на филе окуня и поперчить. Запекать рыбу в разогретой до 200 ˚С духовке 5 минут.

Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Готовую рыбу разложить по тарелкам вместе с огуречным салатом и посыпать зеленью.

Жареный лосось с ветчиной

Ингредиенты

700 г филе лосося, 200 г ветчины, 4 зубчика чеснока, 1 яйцо, 150 г панировочных сухарей, 5 столовых ложек растительного масла, 2 лимона, 1 пучок кинзы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо взбить. Филе рыбы промыть, обсушить, натереть солью и перцем, обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в сухарях и обжарить в растительном масле.

Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Кинзу вымыть, обсушить и мелко нарубить. Ветчину нарезать соломкой, смешать с чесноком и зеленью и обжарить. Лимоны вымыть. С одного лимона снять цедру, натереть ее на мелкой терке, из мякоти выжать сок. Другой лимон нарезать кружочками.

Рыбу выложить на блюдо, полить лимонным соком, сверху положить ветчину, посыпать цедрой и оформить кружочками лимона.

Жареный хек в сметанном соусе

Ингредиенты

600 г филе хека, 3 столовые ложки растительного масла, 250 г сметаны, 150 г коньяка, 1 пучок кинзы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы промыть, нарезать порционными кусками, натереть солью и перцем. Разогреть на сковороде масло и жарить рыбу на сильном огне 5–7 минут. Вылить в сковороду коньяк, поджечь, снять с плиты, дождаться, пока огонь погаснет, и снова поставить ее на плиту. Добавить 100 мл воды, залить сметаной и тушить еще 5 минут.

Кинзу вымыть, обсушить, мелко нарубить и посыпать зеленью готовую рыбу.

Жареный палтус с миндалем

Ингредиенты

500 г филе палтуса, 1 яйцо, сок 1/2 лимона, 50 г панировочных сухарей, 50 г миндаля, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Миндаль нарезать кусочками. Филе рыбы промыть и разрезать на порционные куски. На каждом сделать по 4–6 надрезов, поместить в них по кусочку миндаля. Взбить яйцо. Филе посолить, поперчить, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях и обжарить в растительном масле.

Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Готовую рыбу выложить на тарелки, сбрызнуть лимонным соком, положить сверху кусочек сливочного масла, посыпать зеленью и подать к столу.

Жареный сом под коньячным соусом

Ингредиенты

700 г филе сома, 3 столовые ложки муки, 1 яйцо, 100 г панировочных сухарей, 150 г майонеза, 150 г сметаны, сок 1/2 лимона, 3 столовые ложки растительного масла, 50 мл коньяка, 1 пучок петрушки, 100 г зеленого лука, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Взбить яйцо. Филе сома промыть, обсушить, нарезать порционными кусками. Затем сбрызнуть соком лимона, посолить, поперчить, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в муке, панировочных сухарях и жарить на растительном масле 6–8 минут.ы

Петрушку и лук вымыть, обсушить и мелко нарубить. Смешать зелень, майонез, сметану и коньяк, посолить, поперчить.

Готовую рыбу выложить на блюдо, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Камбала с помидорами

Ингредиенты

500 г филе камбалы, 6 помидоров, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки муки, 1 пучок укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы промыть, нарезать порционными кусками, запанировать в муке и обжарить в растительном масле.

Помидоры опустить в кипяток на 2–3 минуты, снять кожицу, разрезать пополам, удалить семена, посолить, поперчить и обжарить.

Укроп вымыть, обсушить и мелко нарубить. Готовую рыбу выложить на блюдо, оформить половинками жареных помидоров, посыпать зеленью и подать к столу.

Лемонема, жаренная с шампиньонами

Ингредиенты

500 г филе лемонемы, 150 г вареных шампиньонов, 1 луковица, 150 г консервированного зеленого горошка, 150 мл сливок, 3 столовые ложки растительного масла, 30 г муки, 70 г зеленого лука, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы промыть, обсушить, нарезать порционными кусками. Затем посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Грибы нарезать. Лук очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Грибы, лук и горошек добавить к рыбе, влить 100 мл воды и тушить 3–4 минуты на сильном огне. Смешать сливки и муку, залить этой смесью рыбу и тушить еще 3 минуты.

Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарубить. Готовую

рыбу выложить на блюдо, посыпать зеленью и подать к столу.

Рыбные оладьи под сырным соусом

Ингредиенты

200 г отварного филе хека, 300 г картофельного пюре, 2 яйца, 150 г сыра, 1 столовая ложка муки, 150 мл сливок, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок кинзы, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Кинзу вымыть, обсушить и мелко нарубить. Рыбу, сыр (50 г) и зелень соединить, добавить картофельное пюре, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Из получившегося фарша сформовать круглые оладьи, смазать их яйцом и запекать в сильно разогретой духовке 10–13 минут.

Для приготовления сырного соуса смешать сливки и муку, добавить оставшийся сыр и размягченное сливочное масло. Варить на слабом огне 3–4 минуты.

Готовые оладьи полить сырным соусом и подать к столу горячими.

Рыба с ананасами под острым соусом

Ингредиенты

400 г отварного филе семги, 200 г консервированных ананасов, 100 г консервированной кукурузы, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки горчицы, 1 пучок кинзы, 5 г черного перца, 5 г красного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать большими кусками. Лук и чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Жарить лук на разогретом растительном масле 3–4 минуты. Затем добавить чеснок, ананасы, кукурузу, посолить, поперчить и жарить еще 2–3 минуты. Выложить все ингредиенты на блюдо, смешать с горчицей и сверху выложить куски рыбы.

Кинзу вымыть, обсушить и мелко нарубить. Посыпать рыбу зеленью и подать к столу.

Оладьи из горбуши

Ингредиенты

400 г замороженного филе горбуши, 3 яйца, 150 зеленого лука, 1 пучок петрушки, сок 1 лимона, 4 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук и петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Замороженное филе горбуши натереть на крупной терке. Яйца взбить и смешать с рыбой, добавить зелень, посолить и поперчить. Все ингредиенты тщательно перемешать.

Жарить получившиеся оладьи на разогретом растительном масле до образования золотистой корочки. Готовые оладьи выложить на блюдо, полить соком лимона и подать к столу.

Рыбные котлеты

Ингредиенты

400 г отварного филе трески, 150 г протертого творога, 2 яйца, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 3 столовые ложки муки, 1 пучок петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Филе рыбы пропустить вместе с творогом через мясорубку. В получившуюся массу добавить яйца, 2 столовые ложки растительного масла, муку, лук, петрушку, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Из фарша сформовать небольшие котлеты и обжарить их в оставшемся растительном масле с обеих сторон.

Выпечка

Запеканки

Запеканка из творога с малиновым сиропом

Ингредиенты

400 г протертого творога, 3 яйца, 1 столовая ложка муки, 4 столовые ложки сахара, 100 г дробленых грецких орехов, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 150 мл малинового сиропа.

Способ приготовления

Яйца разбить, аккуратно отделить желтки от белков и растереть их с сахаром добела. Добавить к желткам муку, творог, сахар, орехи и тщательно перемешать. Форму смазать маслом, посыпать сухарями и выложить в нее приготовленное тесто.

Запеканку поставить в сильно разогретую духовку на 13–15 минут, затем нарезать порционными кусками, полить малиновым сиропом и подать к столу.

Запеканка из вермишели и творога

Ингредиенты

300 г отварной вермишели, 200 г протертого творога, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В вермишель добавить сахар, соль, яйца и тщательно перемешать. Затем добавить творог и еще раз перемешать. Форму для запеканки смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, выложить в нее вермишель с творогом и разровнять.

Запеканку поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 минут.

Сладкая рисовая запеканка

Ингредиенты

300 г сваренного на молоке риса, 200 г творога, 3 яйца, 3 столовые ложки сахара, 3 груши, 5 г ванилина, 100 г дробленого арахиса, 1 столовая ложка сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 200 г грушевого варенья.

Способ приготовления

Груши вымыть, очистить и нарезать небольшими кубиками. Яйца взбить с сахаром в пышную пену. В рис добавить творог, яйца, ванилин, орехи, грушу и тщательно перемешать.

Форму смазать сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями и выложить в нее приготовленную рисовую массу. Духовку разогреть до 220 °С и поставить в нее запеканку на 15 минут.

Перед подачей к столу на запеканку выложить грушевое варенье и разрезать ее на квадраты.

Творожная запеканка с киви и бананами

Ингредиенты

400 г творога, 2 киви, 2 банана, 3 яйца, 250 мл молока, 250 г сахара, 1 столовая ложка манной крупы, 30 г дробленых грецких орехов, 50 г панировочных сухарей, 1 чайная ложка малинового ликера, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

В творог добавить манную крупу, молоко, сахар, яйца, ликер и орехи и тщательно перемешать. Форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями и выложить в нее приготовленную массу.

Духовку разогреть до 200 °С и поставить в нее запеканку на 10 минут. Бананы и киви вымыть, очистить и нарезать кружочками. Выложить их на запеканку и выпекать еще 2–3 минуты.

Малиновая запеканка

Ингредиенты

600 г малины, 3 столовые ложки сливочного масла, 200 мл малинового йогурта, 6 столовых ложек сахара, 200 г сметаны, 4 яйца, 4 столовые ложки муки, 1/2 чайной ложки крахмала, 10 г ванильного сахара.

Способ приготовления Малину перебрать. Яйца разбить, аккуратно отделить желтки от белков, взбить их со сливочным маслом и 2 столовыми ложками сахара. Затем добавить йогурт, ванильный сахар, муку и крахмал, тщательно перемешать. Белки взбить с 2 столовыми ложками сахара в пену. Половину ягод растереть с оставшимся сахаром, смешать с остальной массой и аккуратно ввести белки.

Духовку разогреть до 220 °С. Форму смазать маслом, вылить

в нее приготовленное тесто и запекать 10–15 минут. Оставшиеся ягоды соединить со сметаной, немного взбить и выложить на готовую запеканку.

Вишневая запеканка

Ингредиенты

300 г сваренного на молоке риса, 2 яйца,

4 столовые ложки сгущенного молока, 200 г вишни без косточек, 2 чайные ложки сахара,

5 г ванильного сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, миндаль, соль по вкусу.

Способ приготовления

В рис добавить сахар, соль, ванильный сахар, натертый миндаль и тщательно перемешать. Яйца разбить, аккуратно отделить желтки от белков и растереть их со сгущенным молоком.

Форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, выложить в нее рис и полить его сгущенным молоком. Духовку разогреть до 180 °С и поставить в нее форму на 10–13 минут.

Перед подачей к столу запеканку нарезать порционными кусками и украсить сверху вишнями.

Гречневая запеканка

Ингредиенты

400 г сваренной на молоке гречневой крупы, 400 г творога, 2 яйца, 4 столовые ложки сахара, сок 1/2 лимона, 3 столовые ложки сливочного масла, 100 г сметаны, 70 мл клубничного сиропа, 70 г панировочных сухарей, корица по вкусу.

Способ приготовления

В творог добавить сахар, яйца, лимонный сок, корицу и тщательно перемешать. После этого соединить творог и крупу, опять перемешать. Форму смазать сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями и выложить в нее приготовленную крупу с творогом.

Духовку разогреть до 220 °С и поставить в нее запеканку на 10–13 минут. Сметану смешать с клубничным сиропом и полить ею запеканку перед подачей к столу.

Ягодная запеканка

Ингредиенты

1 л молока, 300 мл сливок, натертая цедра 1 апельсина, 150 г муки, 6 яичных желтков, 250 г сахара, 150 г дробленых грецких орехов, по 150 г черной и красной смородины, 150 г малины, 2 столовые ложки сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, корица по вкусу.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, обсушить. Молоко нагреть, добавить в него сливки, цедру, корицу и варить 3–4 минуты на среднем огне. Желтки взбить с сахаром в пену, добавить муку, молочную смесь, орехи, тщательно перемешать и варить, помешивая, еще 2–3 минуты.

Духовку разогреть до 230 °С. Форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, выложить в нее ягоды, залить их приготовленной смесью и запекать 7—10 минут.

Рисовая запеканка с ананасами

Ингредиенты

300 г сваренного на молоке риса, 200 г консервированных ананасов, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, тертый мускатный орех по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить. В рис добавить сахар и тщательно перемешать. Форму смазать маслом, выложить в нее половину ананасов, затем рис, сверху — оставшиеся ананасы, залить яйцом и посыпать мускатным орехом.

Духовку разогреть до 200 °С и поставить в нее запеканку на 12–15 минут.

Запеканка из черной смородины

Ингредиенты

400 г черной смородины, 250 г сахара, 200 г муки, сок 1/2 апельсина, 150 г овсяных хлопьев, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления

Смешать ягоды черной смородины с 2 столовыми ложками сахара, 1 столовой ложкой муки и полить апельсиновым соком. Отдельно смешать оставшиеся муку и сахар, добавить корицу, овсяные хлопья, размягченное сливочное масло, тщательно перемешать и растереть до образования крошки.

Духовку нагреть до 230 °С. В смазанную маслом форму выложить ягоды, сверху посыпать крошкой и запекать 15 минут.

Готовую запеканку разрезать на кусочки треугольной формы. Подавать охлажденной с шоколадным мороженым.

Печенье

Печенье с арахисовым маслом

Ингредиенты

200 г арахисового масла, 250 г коричневого сахара, 100 г маргарина, 70 мл молока, 1 яйцо, 10 г ванильного сахара, 350 г муки, 1/3 чайной ложки соды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Соединить маргарин с арахисовым маслом, добавить сахар и ванильный сахар, порубить, влить тонкой струйкой молоко. Все ингредиенты тщательно перемешать. Затем добавить соль, соду, муку, яйцо и замесить тесто.

Разогреть духовку до 220 °С. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него формочками печенье и выложить на противень. Выпекать печенье 8—10 минут.

Песочное печенье

Ингредиенты

500 г готового песочного теста, 1 чайная ложка молотого имбиря, 1 столовая ложка молотой корицы, 100 г коричневого сахара, 3 столовые ложки жидкого меда, 50 г сахарной пудры, 3 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Разогреть духовку до 200 °С. Смешать мед с сахаром. В размороженное тесто добавить имбирь, корицу и мед и тщательно перемешать. Раскатать тесто толщиной не более 1 см. Формочками вырезать печенье, посыпать его сахарной пудрой. Противень смазать сливочным маслом, разложить на нем печенье на расстоянии 1–2 см друг от друга и запекать в духовке 7—10 минут.

Печенье с грецкими орехами

Ингредиенты

250 г сахара, 250 г меда, 100 г тертого миндаля, 100 г дробленых лесных орехов, 400 г муки, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка гвоздики, 30 мл коньяка, 3 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Мед соединить с сахаром и довести до кипения, непрерывно помешивая. Муку смешать с орехами, гвоздикой и коньяком, добавить лимонный сок и влить мед.

Нагреть духовку до 220 °С. Смазать противень сливочным маслом. Тесто раскатать в тонкий пласт и выложить на противень. Запекать 6–8 минут, затем нарезать небольшими кусочками треугольной формы и подать к столу в горячем виде.

Сырное печенье

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 250 г муки, 250 г тертого сыра, 5 г красного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло (80 г) порубить с тертым сыром, добавить муку, посолить, поперчить и замесить тесто.

Нагреть духовку до 230 °С. Смазать противень оставшимся маслом. Раскатать тесто толщиной 5 мм, нарезать его квадратами, выложить печенье на противень и запекать 5–6 минут.

Печенье с маком

Ингредиенты

500 г готового песочного теста, 100 г мака, 10 г ванили, 1/2 чайная ложка соды, 1/3 чайной ложки 3 %-ного уксуса, 150 г сахара, 2 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Соду погасить уксусом. Размороженное тесто растереть с сахаром, добавить ваниль, соду и все тщательно перемешать.

Нагреть духовку до 220 °С. Противень смазать сливочным маслом. Раскатать тесто, вырезать формой круглое печенье, каждое обмакнуть с одной стороны в мак и выложить на противень.

Печенье готовить в духовке 10 минут.

Печенье с черной смородиной

Ингредиенты

500 г готового песочного теста, 3 столовые ложки сливочного

масла, 100 г черной смородины, 70 г дробленых грецких орехов.

Способ приготовления

Духовку разогреть до 220 °С. Ягоды черной смородины перебрать, промыть и обсушить. В размороженное тесто добавить орехи, смородину. Тесто раскатать, вырезать формочкой печенье.

Противень смазать сливочным маслом, выложить на него печенье. Запекать 5–7 минут.

Постное печенье

Ингредиенты

500 г муки, 4 столовые ложки растительного масла, 200 г крахмала, 1/2 чайной ложки соды, 1/3 чайной ложки 3 %-ного уксуса, 200 г сахара, 2 столовые ложки маргарина, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку соединить с крахмалом, влить растительное масло и тщательно перемешать. Соду погасить уксусом, добавить в замешенное тесто, посолить, ввести сахар и воду (200 мл).

Духовку нагреть до 200 °С. На разделочную доску насыпать 3 столовые ложки муки, выложить тесто, раскатать его в тонкий пласт. Формочкой вырезать печенье. Противень смазать маргарином, выложить печенье и выпекать его в духовке 10–13 минут.

Печенье с имбирем

Ингредиенты

500 г готового песочного теста, 100 г измельченных грецких орехов, 1 столовая ложка молотого имбиря, 100 г засахаренного имбиря, 2 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Засахаренный имбирь нарезать небольшими кусочками толщиной 1–1,5 см. В размороженное тесто добавить орехи, молотый имбирь и тщательно перемешать.

Духовку разогреть до 20 °С. Противень смазать сливочным маслом. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать формочками печенье, на середину каждого положить кусочек засахаренного имбиря и выложить печенье на противень. Выпекать печенье 10–12 минут.

Печенье с фруктами

Ингредиенты

500 г готового песочного теста, 70 г дробленых грецких орехов, 10 г ванильного сахара, 100 г консервированных ананасов, 100 г консервированных персиков, 3 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

В размороженное тесто добавить орехи, ванильный сахар и тщательно перемешать.

Духовку разогреть до 220 °С. Противень смазать сливочным маслом. Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать стаканом кружочки. В середину каждого кружочка положить консервированные фрукты, соединить края таким образом, чтобы получился шарик и выложить на противень. Выпекать печенье 10–15 минут.

Печенье с клубничной начинкой

Ингредиенты

200 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 300 г клубничного повидла, 2 столовые ложки маргарина, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, сметаны и масла замесить тесто, посолить его.

Духовку разогреть до 220 °С. Противень смазать маргарином. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него квадраты. На середину каждого квадратика положить повидло и свернуть печенье в виде конверта. Затем выложить печенье на противень и выпекать его 10 минут. Готовое печенье посыпать сахаром и подать к столу.

Лимонное печенье

Ингредиенты

500 г готового песочного теста, 3 лимона, 3 столовые ложки сливочного масла, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Разогреть духовку до 200 °С.

Лимоны вымыть, очистить, нарезать кружочками и немного отжать сок. Противень смазать сливочным маслом. Размороженное тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать из него стаканом кружочки. Взять один кружок, посыпать сахаром, положить ломтик лимона, снова посыпать сахаром, положить

сверху еще один кружок теста и залепить края. Выложить печенье на противень и выпекать в духовке 6–8 минут.

Бисквитное печенье

Ингредиенты

200 г муки, 2 яйца, 150 г сахара, 10 г ванильного сахара, 2 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

В небольшую кастрюлю разбить яйца, всыпать сахар и нагревать на среднем огне, постоянно помешивая. Когда сахар растворится, кастрюлю снять с огня, взбить массу миксером, добавить муку, ванильный сахар и замесить тесто.

Духовку разогреть до 200 °С. Противень смазать сливочным маслом. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать формочками печенье. Выложить печенье на противень на расстоянии 2 см друг от друга и выпекать в духовке 5 минут.

Творожное печенье

Ингредиенты

300 г творога, 200 г муки, 1/3 чайной ложки соды, 1/3 чайной ложки 3 %-ного уксуса, 5 столовых ложек сливочного масла, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Соду погасить уксусом. В творог добавить муку, соль, размягченное сливочное масло, соду и замесить тесто.

Духовку разогреть до 230 °С. Противень смазать сливочным маслом. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом печенье. Затем каждый кружок обмакнуть в сахар, свернуть пополам и снова обмакнуть в сахар. Выложить получившиеся треугольники на противень и выпекать 10–12 минут.

Пирожки

Пирожки с печенью и гречневой кашей

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста, 100 г обжаренной свиной печени, 200 г рассыпчатой гречневой каши, 1 яйцо, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свиную печень мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, натереть на крупной терке и спассеровать в растительном масле. Печень, кашу и лук соединить, посолить и поперчить.

Разогреть духовку до 220 °С. Яйцо взбить. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формой кружки, смазать их взбитым яйцом, положить на середину начинку, слепить пирожки. Противень смазать сливочным маслом, выложить пирожки на расстоянии 1–2 см друг от друга и выпекать в духовке 6–8 минут.

Пирожки с мясом курицы

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста, 150 г отварного мяса курицы, 1 яйцо, 100 г зеленого лука, 1 пучок кинзы, 2 столовые ложки сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы мелко нарезать. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарубить. Мясо и зелень соединить, посолить и поперчить.

Разогреть духовку до 220 °С. Яйцо взбить. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формой кружки, смазать их взбитым яйцом, положить на середину начинку, слепить пирожки. Противень смазать сливочным маслом, выложить пирожки на расстоянии 1–2 см друг от друга и выпекать в духовке 10 минут.

Пирожки с мясом

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста, 250 г отварной говядины, 1 яйцо, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, перец

и соль по вкусу.

Способ приготовления

Говядину пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, натереть на крупной терке и спассеровать в растительном масле. Яйца очистить и мелко нарезать. Мясо, яйца и лук соединить, посолить и поперчить.

Разогреть духовку до 220 °С. Яйцо взбить. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формой кружки, смазать их взбитым яйцом, положить на середину начинку, слепить пирожки. Противень смазать сливочным маслом, выложить пирожки на расстоянии 1–2 см друг от друга и выпекать в духовке 10 минут.

Пирожки с рыбой

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста, 300 г отварного филе морской рыбы, 1 яйцо, 1 луковица, 1 пучок укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарубить. Лук очистить, вымыть, натереть на крупной терке и спассеровать вместе с укропом в растительном масле. Рыбу и лук соединить, посолить и поперчить.

Разогреть духовку до 220 °С. Яйцо взбить. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формой кружки, смазать их взбитым яйцом, положить на середину начинку, слепить пирожки. Противень смазать сливочным маслом, выложить пирожки на расстоянии 1–2 см друг от друга и выпекать в духовке 6–8 минут.

Пирожки с ливером

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста, 250 г отварного ливера, 1 яйцо, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Ливер пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, натереть на крупной терке и спассеровать в растительном масле. Яйцо очистить и мелко нарезать. Ливер, яйцо и лук соединить, посолить и поперчить.

Разогреть духовку до 220 °С. Яйцо взбить. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формой кружки, смазать их взбитым яйцом, положить на середину начинку, слепить пирожки. Противень смазать сливочным маслом, выложить пирожки на расстоянии 1–2 см друг от друга и выпекать в духовке 6–8 минут.

Пирожки с гречневой кашей

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста, 200 г рассыпчатой гречневой каши, 1 яйцо, 2 сваренных вкрутую яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и мелко нарезать. Смешать гречневую кашу, яйца, заправить 2 столовыми ложками сливочного масла, посолить и поперчить.

Разогреть духовку до 220 °С. Яйцо взбить. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формой кружки, смазать их взбитым яйцом, положить на середину начинку, слепить пирожки. Противень смазать оставшимся сливочным маслом, выложить пирожки на расстоянии 1–2 см друг от друга и выпекать в духовке 5–7 минут.

Пирожки с сыром

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста, 250 г натертого сыра, 1 яйцо, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, мелко нарезать и смешать с тертым сыром, посолить и поперчить.

Разогреть духовку до 220 °С. Яйцо взбить. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формой кружки, смазать их взбитым яйцом, положить на середину начинку, слепить пирожки. Противень смазать сливочным маслом, выложить пирожки на расстоянии 1–2 см друг от друга и выпекать в духовке 5–6 минут.

Пирожки с яблоками

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста, 200 г консервированных яблок, 1 яйцо, 80 г сахара, 2 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Яблоки откинуть на дуршлаг и дать жидкости стечь. После этого нарезать яблоки небольшими кусочками, добавить сахар и перемешать.

Разогреть духовку до 220 °С. Яйцо взбить. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формой кружки, смазать их взбитым яйцом, положить на середину начинку, слепить пирожки. Противень смазать сливочным маслом, выложить пирожки на расстоянии 1–2 см друг от друга и выпекать в духовке 10 минут.

Пирожки с маком

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста, 200 г мака, 1 яйцо, 70 г сахара, 50 г меда, 70 г измельченных грецких орехов, 2 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Мак промыть, засыпать его в кипящую воду и довести до кипения. После этого откинуть мак на сито, дать воде стечь. Соединить сахар, мед, орехи и мак и тщательно перемешать.

Разогреть духовку до 220 °С. Яйцо взбить. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формой кружки, смазать их взбитым яйцом, положить на середину начинку, слепить пирожки. Противень смазать сливочным маслом, выложить пирожки на расстоянии 1–2 см друг от друга и выпекать в духовке 5–6 минут.

Пирожки с творогом

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста, 300 г протертого творога, 2 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 70 г измельченных грецких орехов, 10 г ванилина, 70 г сахара.

Способ приготовления

В творог добавить 1 яйцо, сахар, ванилин, 1 столовую ложку сливочного масла, орехи и все тщательно перемешать.

Разогреть духовку до 220 °С. Яйцо взбить. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формой кружки, смазать их взбитым яйцом, положить на середину начинку, слепить пирожки. Противень смазать сливочным маслом, выложить пирожки на расстоянии 1–2 см друг от друга и выпекать в духовке 6–8 минут.

Пирожки с картофелем

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста, 200 г картофельного пюре, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофельное пюре размять вилкой. Лук очистить, вымыть, натереть на крупной терке и спассеровать в растительном масле. Пюре и лук перемешать, посолить и поперчить.

Разогреть духовку до 220 °С. Яйцо взбить. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формой кружки, смазать их взбитым яйцом, положить на середину начинку, слепить пирожки. Противень смазать сливочным маслом, выложить пирожки на расстоянии 1–2 см друг от друга и выпекать в духовке 6–8 минут.

Пирожки с морковью

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста, 4 большие вареные моркови, 1 яйцо, 3 сваренных вкрутую яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить и мелко нарезать. Яйца очистить и нарезать небольшими кубиками. Морковь и яйца смешать, посолить, добавить 2 столовые ложки сливочного масла и сахар.

Разогреть духовку до 220 °С. Яйцо взбить. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формой кружки, смазать их взбитым яйцом, положить на середину начинку, слепить пирожки. Противень смазать оставшимся сливочным маслом, выложить пирожки на расстоянии 1–2 см друг от друга и выпекать в духовке 6–8 минут.

Пирожки с квашеной капустой

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста, 200 г квашеной капусты, 1 яйцо, 100 г вареных грибов, 2 столовые ложки сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту немного отжать, перебрать и мелко нарезать. Грибы мелко нарезать. Капусту и грибы соединить, посолить и

поперчить.

Разогреть духовку до 220 °С. Яйцо взбить. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формой кружки, смазать их взбитым яйцом, положить на середину начинку, слепить пирожки. Противень смазать сливочным маслом, выложить пирожки на расстоянии 1–2 см друг от друга и выпекать в духовке 10 минут.

Пирожки с ананасами

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста, 250 г консервированных ананасов, 100 г вареных грибов, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Ананасы немного отжать и нарезать небольшими кусочками. Грибы мелко нарезать и смешать с ананасами.

Разогреть духовку до 220 °С. Яйцо взбить. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формой кружки, смазать их взбитым яйцом, положить на середину начинку, слепить пирожки. Противень смазать сливочным маслом, выложить пирожки на расстоянии 1–2 см друг от друга и выпекать в духовке 5–6 минут.

Торты

Торт «Миндальный»

Ингредиенты

2 готовых коржа для торта, 500 г измельченного сладкого миндаля, 2 столовые ложки измельченного горького миндаля, 7 яичных белков, 400 г сахарной пудры, 1 столовая ложка рома, 1 чайная ложка сливочного масла, 100 г сахара, сок 1 лимона, 1 столовая ложка белого вина.

Способ приготовления

Нагреть духовку до 160 °С. Миндаль смешать с сахарной пудрой и яичными белками, поставить на водяную баню и, помешивая, довести до кипения. Выложить в смазанную сливочным маслом форму и поставить в духовку на 5–6 минут. Крем остудить, добавить ром, выложить на корж, сверху положить другой корж.

Для приготовления глазури сахар смешать с лимонным соком, растереть, влить вино, перемешать и облить ею верхний корж.

Торт «Гавана»

Ингредиенты

2 готовых коржа для торта, 100 г тертого молочного шоколада, 3 столовые ложки сахара, 2 банана, 2 апельсина.

Способ приготовления

Для приготовления глазури шоколад смешать с сахаром, добавить 4 столовые ложки воды и варить, помешивая, на водяной бане до загустения смеси.

Первый корж выложить на блюдо, смазать половиной приготовленной глазури, накрыть вторым коржом. Сверху выложить оставшуюся глазурь.

Апельсины и бананы вымыть, очистить. Апельсины нарезать кружочками, бананы — ломтиками. Украсить торт фруктами, охладить и подать к столу.

Торт «Английская королева»

Ингредиенты

2 готовых коржа для торта, 100 г обжаренного и измельченного сладкого миндаля, 100 г обжаренных и измельченных ядер грецких орехов, 100 г сахара, 4 яичных желтка, 1 яичный белок, 1 стакан взбитых сливок, 1 столовая ложка тертого шоколада.

Способ приготовления

Для приготовления прослойки смешать орехи и миндаль, добавить сахар, желтки и взбитый белок. Нагревать, помешивая, на водяной бане до загустения, затем остудить.

Приготовленную смесь выложить на коржи и соединить. Торт украсить взбитыми сливками, посыпать тертым шоколадом и подать к столу.

Торт «Каролина»

Ингредиенты

3 готовых коржа для торта, 1,5 стакана сметаны, 100 г сахара, 8 яичных желтков, 1/3 чайной ложки молотой корицы, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Для приготовления прослойки сметану взбить. Желтки растереть с сахаром, добавить корицу, цедру, сметану, влить лимонный сок и взбить с помощью миксера.

На коржи выложить прослойку, соединить их. Торт украсить кокосовой стружкой и подать к столу.

Торт «Райское яблоко»

Ингредиенты

1 готовый корж для торта, 150 г яблочного джема, 200 г измельченных ядер грецких орехов, 50 мл коньяка, 500 г сахара, 4 яичных белка, 20 г какао.

Способ приготовления

Для приготовления крема охлажденные яичные белки взбить с 250 г сахара. Для приготовления глазури сахар залить 1 стаканом воды, добавить какао и варить, помешивая, до загустения.

Готовый корж полить коньяком, выложить на него яблочный джем и посыпать орехами. Сверху смазать кремом, а по бокам — глазурью.

Торт «Маркиза»

Ингредиенты

2 готовых коржа для торта, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка изюма без косточек, 1 чайная ложка измельченных ядер грецких орехов, 1/3 чайной ложки нарезанных цукатов, 2 стакана взбитых сливок, 1 киви, 1 грейпфрут.

Способ приготовления

Для приготовления прослойки в растопленное масло положить сахарную пудру, изюм, орехи, цукаты и ванильный сахар, перемешать, добавить взбитые сливки и еще раз перемешать.

На коржи выложить приготовленную массу. Киви и грейпфрут вымыть, очистить, нарезать небольшими кубиками и украсить торт.

Торт «Надежда»

Ингредиенты

400 г печенья, 250 мл сливок, 200 г сахара, 6 яиц, 70 мл белого сухого вина, 50 мл апельсинового ликера, 1 апельсин, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Печенье измельчить и выложить в форму для торта. Яйца разбить, аккуратно отделить желтки от белков и взбить их миксером. Вино нагреть, всыпать сахар и варить 2–3 минуты, помешивая, чтобы сахар растворился. Влить получившуюся массу в посуду с желтками, поставить на водяную баню и взбивать, пока смесь не загустеет.

В крем вылить ликер, затем выложить крем в форму на печенье. Апельсин вымыть, очистить и нарезать дольками. Сливки взбить с сахарной пудрой, украсить торт, поверх выложить фрукты. Подавать охлажденным.

Торт «Апельсинчик»

Ингредиенты

2 готовых коржа для торта, 1,5 стакана апельсинового сока, 3 столовые ложки апельсинового ликера, 1 столовая ложка желатина, 400 г сахара, 400 мл сливок, 1 пакетик ванильного

сахара, 1 чайная ложка лимонного сока, 2 столовые ложки порошка какао, 4 апельсина, 1 столовая ложка измельченного сладкого миндаля, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Для приготовления крема желатин растворить в 100 мл холодной воды, нагревать на слабом огне в течение 2 минут, затем остудить, добавить апельсиновый сок и ликер, 100 г сахара, ванильный сахар, тщательно перемешать, влить сливки и взбить с помощью миксера.

На нижний корж выложить крем, накрыть вторым коржом.

Для приготовления помадки 100 г сахара залить 100 мл воды и варить до загустения, затем добавить лимонный сок, остудить, взбить деревянной лопаткой и нагреть.

Для приготовления глазури 200 г сахара залить 1 стаканом кипящей воды и варить до загустения, остудить и перемешать с какао.

Торт полить помадкой. Апельсины вымыть, очистить, нарезать дольками, выложить поверх помадки, посыпать миндалем. Пространство между дольками апельсинов залить шоколадной глазурью. Торт посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

Торт «День и ночь»

Ингредиенты

3 готовых коржа для торта, 350 г сливочного масла, 200 г сахара, 170 мл молока, 3 столовые ложки коньяка, 2 яичных желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка порошка какао.

Способ приготовления

Для приготовления сливочного крема 1 желток растереть со 100 г сахара, влить 100 мл молока и, помешивая, варить на слабом огне в течение 5 минут, затем остудить, добавить 250 г размягченного сливочного масла, 1 столовую ложку коньяка, ванильный сахар и взбить крем с помощью миксера.

Для приготовления шоколадного крема 1 желток растереть со 100 г сахара, влить 70 мл молока, добавить какао и, помешивая, варить в течение 3 минут. Затем остудить, добавить 100 г размягченного сливочного масла, оставшийся коньяк и взбить крем с помощью миксера.

Один корж смазать сливочным кремом, другой — шоколадным и так далее и соединить.

Торт «Элли»

Ингредиенты

3 готовых коржа для торта, 300 г сливочного масла, 400 г сгущенного молока, 5 столовых ложек порошка какао, 150 г сахара.

Способ приготовления

Для приготовления крема 200 г размягченного сливочного масла растереть с 2 столовыми ложками какао, добавить 250 г сгущенного молока и взбить крем миксером.

Для приготовления помадки сахар высыпать в кастрюлю и, помешивая, нагревать до образования карамели. Затем остудить, добавить оставшиеся сгущенное молоко, какао, 100 г масла и тщательно перемешать.

Коржи смазать кремом и соединить.

Десерты

Фруктовые десерты

Ягодный десерт

Ингредиенты

100 г малины, 100 г черной смородины, 200 г мороженого, 1 чайная ложка кунжутного семени.

Способ приготовления

Малину и смородину промыть, перемешать с размягченным мороженым, охладить, затем посыпать кунжутным семенем и подать к столу.

Фруктовое желе

Ингредиенты

1 апельсин, 1 яблоко, 1 груша, 500 г сахара, 2 столовые ложки желатина, 100 мл лимонного сока, 1 столовая ложка измельченной лимонной цедры.

Способ приготовления

Апельсин, яблоко и грушу вымыть. Апельсин очистить и нарезать кружочками. Яблоко и грушу разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками. Желатин развести в 1 стакане теплой воды.

В кастрюлю влить 8—10 стаканов воды, положить сахар, размешать, довести до кипения, добавить лимонную цедру, раствор желатина, помешивая, довести до кипения и влить лимонный сок.

Желе остудить, вылить в большую форму слоем толщиной 2–3 см и дать застыть. На застывший слой желе положить кружки апельсина, дольки яблока и груши, залить их второй половиной желе и поставить в прохладное место.

Мороженое с дыней и малиной

Ингредиенты

300 г дыни, 500 г сливочного мороженого, 100 г малины, 4 столовые ложки малинового ликера, 1 столовая ложка меда.

Способ приготовления

Малину промыть. Дыню вымыть, срезать корку и нарезать мякоть кубиками. Кусочки дыни полить ликером. Размягченное

мороженое смешать с малиной, дыней и медом и подать к столу.

Малиновый десерт

Ингредиенты

400 г малины, 1,5 стакана взбитых сливок, 3 яичных белка, 1 стакан сахара.

Способ приготовления Белки взбить с сахаром. Малину промыть, протереть через сито и ввести небольшими порциями в белки. Добавить сливки, перемешать и охладить.

Груши с орехами и медом

Ингредиенты

5 груш, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 3 столовые ложки меда, 2 чайные ложки сливочного масла, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Груши вымыть, удалить сердцевину и часть мякоти. Орехи смешать с медом и мякотью груш. Груши наполнить полученной смесью, выложить в смазанную сливочным маслом форму и запекать в течение 10 минут в разогретой до 180 °С духовке.

Готовые груши остудить, посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

Грушевый десерт

Ингредиенты

5 груш, 50 мл водки, 1 стакан сахарного сиропа, 2 столовые ложки лимонного сока, 1/3 лимона, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Груши вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Сахарный сироп довести до кипения, опустить в него ломтики груш и варить в течение 10 минут, затем выложить на блюдо.

Сироп процедить, смешать с водкой и лимонным соком. Груши полить приготовленной смесью и охладить.

Готовое блюдо украсить кружочками лимона, посыпать

сахарной пудрой и подать к столу.

Персики с пикантной начинкой

Ингредиенты

8 персиков, 100 г нежирного творога, 100 г сахара, 50 г взбитых сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка меда, 80 г измельченных грецких орехов, 100 мл персикового ликера.

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Творог растереть с сахаром и взбитыми сливками, добавить ванильный сахар, мед, орехи, перемешать и начинить приготовленной массой половинки персиков.

Выложить половинки персиков на блюдо, полить ликером и подать к столу.

Персики со взбитыми сливками

Ингредиенты

200 г консервированных персиков, 150 г взбитых сливок, 100 г сахара, 200 г сметаны, 3 апельсина, 100 г винограда без косточек, 1 яйцо, 3 столовые ложки лимонного сока.

Способ приготовления

Виноград промыть. Апельсин вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Персики нарезать кубиками.

Персики смешать с апельсинами и виноградом. Яйцо взбить с лимонным соком, добавить сметану, сахар, взбить смесь с помощью миксера и перемешать с фруктами.

Фрукты выложить на блюдо, украсить взбитыми сливками и подать к столу.

Персики в коньячном сиропе

Ингредиенты

10 персиков, 150 мл коньяка, 1 стакан сахарной пудры, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 стакан сливок 30 %-ной жирности, 100 г сахара, 1 щепотка молотого мускатного ореха.

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Сливки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера.

В кастрюлю налить 250 мл воды, добавить сахарную пудру, мускатный орех и корицу, нагревать на слабом огне в течение 3 минут, затем прибавить огонь, довести до кипения, снять кастрюлю с огня. Персики опустить в горячий сироп на 5 минут, затем остудить и влить коньяк.

Персики выложить на блюдо, полить сиропом, охладить, затем украсить взбитыми сливками и подать к столу.

Десерт из ананасов со взбитыми сливками

Ингредиенты

200 г консервированных ломтиков ананаса, 100 г клубники, 250 мл сливок 30 %-ной жирности, 150 г сахарной пудры, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Способ приготовления

Клубнику промыть. Сливки взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром с помощью миксера.

Ломтики ананаса выложить на блюдо, сверху — взбитые сливки. Охладить, затем украсить клубникой и подать к столу.

Десерт из ананасов

Ингредиенты

250 г консервированных ананасов, 1 апельсин, 1 яблоко, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка сахара, 1 яичный желток, У4 чайной ложки молотой корицы.

Способ приготовления Апельсин вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Яблоко вымыть, очистить,

удалить сердцевину и нарезать соломкой. Ананас нарезать кубиками.

Яичный желток растереть с сахаром и корицей. Ломтики апельсина, ананас и нарезанное яблоко смешать с яичным желтком, охладить, посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

Салаты из фруктов и ягод

Салат из ананасов и красной смородины

Ингредиенты

1 ананас среднего размера, 300 г красной смородины, 3 столовые ложки сахара, 150 мл сливок.

Способ приготовления

Ананас вымыть, очистить, вырезать середину и нарезать небольшими кубиками. Смородину перебрать, промыть и обсушить. Сливки взбить с сахаром. Ананасы смешать со смородиной, залить сливками, охладить и подать к столу.

Салат «Фруктовое ассорти»

Ингредиенты

6 мандаринов, 3 банана, 2 киви, 300 г дыни, 50 г меда, 4 столовые ложки лимонного сока, 150 мл сливок, 4 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Дыню вымыть, очистить, удалить семена и нарезать мякоть небольшими кубиками. Бананы вымыть, очистить и нарезать кружочками. Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки и разрезать каждую пополам. Киви вымыть, очистить и очень мелко нарезать.

Все фрукты перемешать, добавить мед и лимонный сок. Сливки взбить с сахаром и выложить горкой на салат. Подавать охлажденным.

Салат из персиков, слив и фейхоа

Ингредиенты

5 персиков, 150 г слив, 6 фейхоа, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 100 мл коньяка, 250 мл сливок.

Способ приготовления

Персики и сливы вымыть, опустить на 1 минуту в кипящую воду и снять кожицу. Затем разрезать персики и сливы пополам, удалить косточки и нарезать мякоть небольшими кубиками. Фейхоа вымыть, очистить и нарезать соломкой. Все фрукты перемешать и залить коньяком.

Сливки взбить с сахаром и выложить горкой на салат.

Салат из дыни и вишни

Ингредиенты

300 г дыни, 200 г вишни без косточек, 150 мл вишневого сока, 150 мл сливок, 100 г сахара.

Способ приготовления

Дыню вымыть, очистить, удалить семена и нарезать мякоть

кубиками. Вишни вымыть, обсушить и разрезать каждую ягоду пополам. Дыню и вишни перемешать.

Сливки соединить с вишневым соком, добавить сахар и тщательно перемешать. Залить сливками салат, охладить и подать к столу.

Фруктовый салат с морковью

Ингредиенты

200 г вишни, 200 г сливы, 2 груши, 1 яблоко, 2 моркови, 150 г сахара, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, цедра 1/2 лимона, 1 бутон гвоздики, 200 мл сливок, 100 г сливочного мороженого, 1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления

Цедру лимона натереть на мелкой терке. Сварить сироп из 200 мл воды, уксуса, сахара, цедры, корицы и гвоздики.

Вишни и сливы вымыть, разделить пополам, удалить косточки, каждую половинку слив разрезать на две части. Яблоко и груши вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать мякоть небольшими ломтиками. Морковь очистить, вымыть и нарезать соломкой.

В кипящий сироп выложить морковь, фрукты и ягоды, варить в течение 3–5 минут на слабом огне, откинуть на дуршлаг, остудить и разложить по порционным вазочкам. Сливки взбить с мороженым и полить ими каждую порцию.

Салат из персиков и орехов

Ингредиенты

4 персика, 100 г дробленых грецких орехов, 100 г сахара, 2 яичных желтка, 100 мл красного полусладкого вина.

Способ приготовления

Персики вымыть, опустить на 1 минуту в кипящую воду, снять кожицу, разделить пополам, удалить косточки, нарезать мякоть дольками.

Для приготовления соуса яичные желтки взбить с сахаром, добавить красное вино и тщательно перемешать.

Персики перемешать с орехами и залить полученным соусом.

Салат из бананов и черники

Ингредиенты

4 банана, 100 г черники, 50 г сахара, 150 мл сливок, 50 мл фруктового ликера, 2 веточки мяты.

Способ приготовления

Бананы вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Мяту мелко нарезать, растереть с сахаром и залить ликером. Сливки взбить до образования густой пены, добавить смесь ликера и мяты.

Смешать бананы и чернику, выложить в салатник и залить приготовленным соусом.

Салат из ежевики и черники

Ингредиенты

200 г ежевики, 100 г черники, 70 г измельченного арахиса, 100 г сахара, 15 г лимонной цедры, 2 желтка, 100 мл красного сухого вина.

Способ приготовления

Ягоды промыть, обсушить, перемешать с орехами и выложить в салатник.

Для приготовления соуса лимонную цедру натереть на мелкой терке. Желтки взбить с сахаром, залить вином, добавить цедру и тщательно перемешать.

Полученным соусом заправить салат.

Салат из груш и черники

Ингредиенты

3 груши, 200 г черники, 200 мл сливок, сок 1/2 лимона, мелко натертая цедра 1/2 лимона, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, листья черники.

Способ приготовления

Груши вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками и сбрызнуть лимонным соком. Чернику промыть, откинуть на дуршлаг, несколько ягод отложить для украшения.

Листья черники вымыть, обсушить и мелко нарубить. Все ингредиенты смешать, добавить цедру и посыпать сахаром.

Сливки взбить с ванильным сахаром до образования густой пены, залить ими салат, сверху положить несколько ягод черники.

Салат «Корзиночки»

Ингредиенты

3 больших апельсина, 1 грейпфрут, 2 мандарина, 250 мл сливок, 70 г сахара.

Способ приготовления

Апельсины и грейпфрут вымыть, разрезать пополам, вынуть мякоть так, чтобы не повредить кожуры, разделить на дольки и нарезать каждую небольшими кусочками. Мандарины вымыть, чистить, разделить на дольки и разрезать каждую пополам.

Кусочки апельсинов, грейпфрута и дольки мандарина смешать и выложить в корзиночки из кожуры.

В сливки добавить сахар и взбить миксером до образования густой пены. Полученной смесью залить содержимое корзиночек и охладить.

Салат из бананов и орехов

Ингредиенты

5 бананов, 150 г измельченного арахиса, 50 г порошка какао, 150 мл сливок, 100 г сахара.

Способ приготовления

Бананы вымыть, очистить и нарезать небольшими кружочками. Сахар смешать с какао, обвалять в этой смеси кружочки бананов и выложить их на широкое блюдо.

Сливки взбить до образования густой пены и залить ими бананы. Готовый салат перед подачей к столу посыпать орехами.

Салат из апельсинов и клубники

Ингредиенты

5 апельсинов, 200 г клубники, 70 мл апельсинового ликера, 70 мл апельсинового сока, 50 г сахара, 4 листочка мелиссы.

Способ приготовления

Листья мелиссы вымыть. Апельсины вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Клубнику промыть и нарезать тонкими ломтиками. На большое блюдо выложить слой апельсинов, сверху — слой клубники.

Апельсиновый сок смешать с ликером, добавить сахар и тщательно перемешать. Полученной заправкой полить салат.

Готовый салат перед подачей к столу украсить листьями мелиссы.

Салат из малины с творогом

Ингредиенты

300 г малины, 150 г творога, 150 мл сливок, 70 г дробленых грецких орехов, 3 столовые ложки малинового сиропа, 2 пакетика ванильного сахара, 50 мл фруктового ликера.

Способ приготовления

Малину перебрать, промыть, обсушить. Творог соединить со сливками, добавить сахар, ликер, сироп и тщательно перемешать. Малину смешать с грецкими орехами и залить творожной массой. Салат охладить и подать к столу.

Салат из яблок и фиников

Ингредиенты

150 г фиников, 2 яблока, 70 г фисташек, 150 мл сливок, 50 г сахара.

Способ приготовления

Финики нарезать тонкими полосками. Фисташки истолочь. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Все ингредиенты смешать и выложить на блюдо. Сливки взбить с сахаром и выложить горкой на салат.

Кремы

Шоколадный крем

Ингредиенты

250 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 мл молока, 2 столовые ложки какао, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо взбить. Молоко влить в кастрюлю, поставить на огонь, всыпать сахар. Нагревать до полного растворения сахара, затем ввести яйцо и добавить какао. Полученный сироп охладить до комнатной температуры.

Сливочное масло размягчить, соединить с сиропом, добавить ванилин, крем взбить миксером.

Ванильный крем

Ингредиенты

250 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 мл молока, 2 столовые ложки коньяка, 2 пакетика ванилина.

Способ приготовления

Яйцо взбить. Молоко влить в кастрюлю, поставить на огонь и всыпать сахар. Нагревать до полного растворения сахара, затем ввести яйцо. Полученный сироп охладить до комнатной температуры.

Сливочное масло размягчить, соединить с сиропом, добавить коньяк и ванилин, крем взбить миксером.

Классический заварной крем

Ингредиенты

250 г сливочного масла, 250 г сахара, 200 мл молока, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки муки, 5 яиц, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

В кастрюле взбить яйца с сахаром, соединить с мукой, размешать до однородного состояния. Молоко нагреть и влить в яичную смесь. Поставить кастрюлю на слабый огонь и варить до загустения.

Крем охладить до комнатной температуры. Сливочное масло размягчить, взбить с сахарной пудрой и ванилином, соединить с

кремом.

Взбить крем с помощью миксера до пышности.

Крем со сгущенным молоком

Ингредиенты

300 г сгущенного молока, 300 г сливочного масла, 50 мл апельсинового ликера, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло размягчить, тщательно взбить, соединить со сгущенным молоком, добавить ликер и ванилин. Крем взбить с помощью миксера до получения пышной массы.

Кофейный крем

Ингредиенты

250 г сахара, 100 мл молока, 300 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 мл крепкого вареного кофе.

Способ приготовления

Молоко влить в кастрюлю, поставить на огонь, добавить сахар и влить кофе. Довести смесь до кипения.

Яйцо взбить, соединить с кофейным сиропом, массу варить на слабом огне, пока она не загустеет. Затем охладить крем до комнатной температуры, соединить с размягченным сливочным маслом. Крем взбить с помощью миксера до пышности.

Заварной крем «Зарина»

Ингредиенты

250 г сахара, 4 яичных белка, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

В кастрюлю влить 100 мл воды, всыпать сахар, варить сироп до загустения.

Яичные белки взбить с помощью миксера в крепкую пышную пену, добавить ванилин, соединить с горячим сахарным сиропом.

Готовый крем взбить с помощью миксера до пышности.

Заварной крем «Оригинальный»

Ингредиенты

250 г сахара, 250 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Влить в кастрюлю 100 мл воды и всыпать сахар. Поставить кастрюлю на огонь и нагревать до полного растворения сахара.

Соединить 150 мл воды с мукой, перемешать до образования однородной массы. Постепенно, при непрерывном помешивании, ввести мучную массу в сахарный сироп. Варить смесь, пока она не загустеет, охладить до комнатной температуры, ввести размягченное сливочное масло и ванилин.

Взбить крем с помощью миксера до пышности.

Сбивной крем

Ингредиенты

250 г сахарной пудры, 7 яиц, ванилин по вкусу.

Способ приготовления Яйца аккуратно разбить, отделить белки от желтков, взбить их с сахарной пудрой с помощью миксера в крепкую пышную пену и добавить ванилин.

Яичный крем с шоколадом

Ингредиенты

400 мл молока, 250 г сахара, 100 г муки, 4 яичных желтка, 50 мл коньяка, 70 г тертого шоколада, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

В кастрюле растереть яичные желтки с сахаром. Затем всыпать муку, добавить ванилин, размешать массу до однородного состояния, влить горячее молоко. Массу вновь перемешать.

Поставить кастрюлю на огонь и варить до загустения, непрерывно помешивая.

Готовый крем снять с огня, взбить с помощью миксера до пышности. Разложить крем по вазочкам, полить коньяком, посыпать шоколадом и подать к столу.

Сливочный крем с грецкими орехами

Ингредиенты

100 г сахара, 200 мл молока, 2 яичных желтка, 2 столовые ложки муки, 300 г тертых грецких орехов, 50 мл коньяка.

Способ приготовления В кастрюле растереть яичные желтки с сахаром, добавить коньяк и муку. Массу тщательно перемешать, влить молоко, поставить на огонь и варить, пока масса не загустеет.

Готовый крем охладить, смешать с тертыми грецкими орехами и взбить с помощью миксера до пышности.

Крем из малины и клубники

Ингредиенты

100 г клубники, 100 г малины, 300 мл сливок, 300 г сахарной пудры, 1/2 чайной ложки желатина.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, обсушить и взбить с помощью миксера. Полученное пюре перемешать с сахарной пудрой.

Сливки взбить с помощью миксера, соединить с ягодным пюре, тщательно перемешать, влить растворенный в воде желатин, снова взбить.

Сливочный крем с клубникой

Ингредиенты

250 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 мл молока, 100 г клубники, 50 г клубничного ликера, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Клубнику промыть и разрезать каждую ягоду пополам. Яйцо взбить. Молоко влить в кастрюлю, поставить на огонь и всыпать сахар. Нагревать до полного растворения сахара, затем ввести яйцо. Полученный сироп охладить до комнатной температуры.

Сливочное масло размягчить, соединить с сиропом, добавить ванилин и ликер. Крем взбить миксером.

Крем выложить в вазочки, украсить ягодами клубники и подать к столу.

Заварной крем с ананасами

Ингредиенты

250 г сахара, 400 мл молока, 4 яичных желтка, 2 столовые ложки муки, 100 г ананасов, 70 мл ананасового сока, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

В кастрюле растереть желтки с сахаром и добавить муку. Массу перемешать до однородного состояния, смешать с молоком, тщательно перемешать.

Поставить кастрюлю на огонь и варить, пока масса не загустеет, добавить ванилин.

Готовый крем взбить с помощью миксера до пышности, украсить кусочками ананасов и полить соком.

Персиковый крем

Ингредиенты

5 консервированных персиков, 300 г сахара, 4 яичных белка, 300 мл сливок.

Способ приготовления

Яичные белки взбить в крепкую пену. Персики измельчить в пюре с помощью миксера, смешать пюре с сахаром, добавить яичные белки и сливки. Готовый крем взбить с помощью миксера до пышности.

Сметанный крем

Ингредиенты

250 г сметаны, 100 г сахарной пудры, 1/2 чайной ложки желатина, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

В кастрюле соединить сметану с сахарной пудрой, добавить ванилин, охладить, взбить с помощью миксера до пышности. Затем ввести в крем растворенный желатин. Готовый крем еще раз взбить.

Крем с черникой

Ингредиенты

150 г сахара, 400 мл молока, 100 г муки, 300 г сливочного масла, 150 г черники, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Чернику промыть. Половину молока влить в кастрюлю, поставить на огонь, всыпать сахар и нагревать до полного его растворения.

Оставшееся молоко соединить с мукой, перемешать до однородного состояния, влить горячий сироп, варить на слабом

огне, пока масса не загустеет. Крем охладить, соединить с размягченным сливочным маслом, добавить ванилин и взбить до пышности.

Апельсиновый крем

Ингредиенты

250 г сливочного масла, 300 г сахара, 4 яичных желтка, цедра 1 апельсина.

Способ приготовления

Цедру натереть на мелкой терке, смешать в кастрюле с сахаром, влить 100 мл воды, поставить на огонь и довести массу до кипения.

Яичные желтки взбить отдельно и соединить с горячим сиропом. Смесь тщательно перемешать и вновь поставить на огонь. Варить крем до загустения.

Готовый крем охладить до комнатной температуры, соединить с размягченным сливочным маслом и взбить с помощью миксера до пышности.

Крем «Простоквашино»

Ингредиенты

200 мл простокваши, 50 г сметаны, 50 г сахара, 50 мл молока, 1 яичный желток, 1/2 чайной ложки желатина, 1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления

В кастрюле растереть яичный желток с сахаром. Желатин замочить, добавить к желтковой смеси. Влить в кастрюлю горячее молоко. Довести смесь до кипения, варить на слабом огне до загустения. Смесь процедить и добавить корицу.

Сметану соединить с простоквашей, взбить смесь с помощью миксера, соединить с желатиновой смесью и снова взбить.

Муссы

Мусс из красного вина

Ингредиенты

4 яичных желтка, 1 яйцо, 150 г сахара, 100 мл красного сухого вина.

Способ приготовления

В кастрюле нагреть воду для водяной бани. Желтки, яйцо и сахар взбить миксером. Миску поставить в кипящую воду и подливать вино тонкой струйкой, продолжая взбивать, пока мусс не вспенится. Мусс охладить и подать к столу.

Мусс из манго и апельсинов

Ингредиенты

250 г консервированных апельсинов, 100 г консервированного манго, 100 мл сока манго, 250 мл сливок, 1 чайная ложка желатина, 4 яичных белка, 80 г сахара.

Способ приготовления

Апельсины и манго измельчить в миксере, переложить в кастрюлю и налить 250 мл воды. Влить сок манго, добавить разведенный водой желатин и поставить кастрюлю на водяную баню на 5 минут. Взбить сливки до плотной консистенции и соединить с фруктовой смесью.

Взбить белки в густую пену, затем всыпать сахар, осторожно смешать с остальными ингредиентами мусса и охладить.

Шоколадный мусс

Ингредиенты

100 г молочного шоколада, 300 мл сливок 30 %-ной жирности, 4 яйца, 100 г сахарной пудры, 80 мл крепкого готового кофе, 1 чайная ложка ванильного сахара, 2 чайные ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Шоколад натереть на терке. Кофе вылить в металлическую посуду, добавить шоколад и, помешивая, нагревать на водяной бане, пока шоколад не растопится, затем остудить.

Сливки вылить в металлическую кастрюлю и взбить с

помощью миксера.

Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера.

Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить растопленный шоколад и ванильный сахар. Затем небольшими порциями ввести белки и взбитые сливки.

Готовый мусс выложить в смазанную сливочным маслом форму и охладить.

Мусс из шоколада с имбирем

Ингредиенты

100 мл молока, 2 яичных желтка, 350 мл сливок, 200 г шоколада, 50 г сахара, 2 чайные ложки измельченного имбиря.

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром. Молоко нагреть, добавить желтки. Варить на слабом огне, помешивая, пока масса не загустеет. Добавить в крем растопленный шоколад и перемешивать до растворения.

Сливки взбить, влить в остывший крем, посыпать имбирем и охладить.

Мусс из красной смородины

Ингредиенты

300 г красной смородины, 4 столовые ложки манной крупы, 80 г сахара.

Способ приготовления

Смородину перебрать, промыть и обсушить. Затем залить ягоды кипятком (около 150 мл) на 1 минуту, откинуть и протереть через сито. Получившуюся массу залить 500 мл воды и варить на среднем огне 4–5 минут. В полученном отваре варить манную крупу еще 5 минут, затем добавить сахар, тщательно перемешать и снять с огня. Все остудить и взбить с помощью миксера.

Мусс из клубники

Ингредиенты

200 г клубники, 200 г сахара, 3 яичных белка, 300 мл сливок 30 %-ной жирности, 2 чайные ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Сливки взбить с помощью миксера. Белки размешать с сахаром и взбить с помощью миксера.

Клубнику промыть, протереть через сито и размешать со взбитыми белками, добавить сливки.

Выложить мусс в смазанную сливочным маслом форму и охладить.

Ананасовый мусс

Ингредиенты

100 г консервированных ананасов, 200 мл ананасового сока, 50 г сахара, 1/2 чайной ложки желатина, 50 мл коньяка.

Способ приготовления

Ананасы нарезать небольшими кубиками. В кастрюлю влить ананасовый сок, добавить сахар и варить на среднем огне 2–3 минуты. Затем растворить в этом сиропе желатин, добавить кусочки ананасов, полить коньяком и охладить.

Сырный мусс

Ингредиенты

300 г мягкого сыра, 300 мл сливок 30 %-ной жирности, 100 г сахара, 150 мл молока, 1/2 чайной ложки желатина, 4 яичных желтка, 2 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

В молоко всыпать сахар и нагревать на среднем огне, пока сахар на растворится, затем добавить желатин и желтки. В теплую массу добавить сыр, взбить миксером и охладить.

Сливки взбить и добавить в приготовленную массу. Форму смазать сливочным маслом, выложить в нее мусс и охладить.

Маковый мусс

Ингредиенты

100 мл сливок, 30 г сахара, 30 г измельченного арахиса, 40 г мака, тертая цедра 1/2 лимона, 1/2 чайной ложки желатина, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Желатин растворить в воде (200 мл). Мак ошпарить кипятком, пропустить через мясорубку.

Сливки взбить с сахаром, добавить орехи, мак, лимонную цедру и желатин. Готовый мусс переложить в смазанную сливочным маслом форму и охладить.